

Opera completa Lire 3

Cent. 5 la Disp.

1894

L'IMPERATORE DEI CUOCHI

MANUALE COMPLETO

di Cucina Casalinga e di Alta Cucina

COMPILATO

dal Conte Vitaliano Bossi

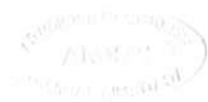
COADIUVATO PER LA PARTE TECNICA DAL CAPO-CUOCO

ERCOLE SALVI



Proprietà letteraria dell'Editore E. PERINO

ROMA 1894 — STABILIMENTO LITO-TIPOGRAFICO DELL'EDITORE EDOARDO PERINO
Via del Lavatore 88.





INTRODUZIONE



La presente raccolta di precetti e ricette fornisce il modo di variare una mensa casalinga, non solo, ma anche quella ricercata; pure, evitando il soverchio raffinamento di quest'arte, giacchè col mascherare di troppo od alterare nella composizione delle vivande i naturali prodotti sì vegetali che anima'i, caricandoli in ispecie di droghe per vieppiù sollecitare il palato, oltrechè si viene a privarli del loro sapore particolare e caratteristico, si apporta non di rado grave pregiudizio alla salute.

Esonerato di ogni pubblica cura, e ristrettomi di mia scelta alla semplice e geniale vita di famiglia, tenutomi per sistema estraneo alla politica, determinai di vincere la noja delle lunghe serate d'inverno coll'accingermi a questo lavoro che poteva riescire utile alla domestica e pubblica economia.

Quando più nulla di nuovo pareva potesse scriversi in materia di cucina, ne successe che le operette e trattatelli che intorno a quest'arte escivano di quando in quando alla luce, offerissero ben di rado composizioni che sostanzialmente già non fossero conosciute per altri consimili libri, dai quali anzi

frequentemente si riconosce essere stati letteralmente copiati. Io sono uscito con questo mio manuale dalla classe di semplice raccoglitore e compilatore. Dilettandomi già da epoca alquanto lontana di chimica cucinaria, molte composizioni di vivande ebbi a sperimentare che rintracciai qua e là in diversi codici gastronomici di qualche reputazione, delle quali accostumai di tenere annotazione ogni qualvolta soddisfacente ne era la riuscita. Fuor di ciò ho qui raccolto il frutto dei miei studii e delle mie prove. Scopo dunque di questo mio lavoro è di presentare un regolato assortimento delle migliori pietanze e di chiara ad un tempo e facile esecuzione.

L'indice che vi posi in fine ne presenta il piano nella distribuzione dei diversi capitoli, e facilita poi le ricerche di ciò che di mano in mano potrà abbisognare. Non occorre adunque di farne qui una speciale dimostrazione.

Le brave massaie, le signore che intendono far onore a proprii invitati, i cuochi d'ogni privata famiglia o d'ogni pubblico Hôtel, troveranno in questo mio lavoro tutta l'arte gastronomica, sì da non aver bisogno di ricercare altrove, se libercoli di niun conto, ciò che qui è chiaramente e praticamente insegnato.

L' AUTORE.



sce as

L'IMPERATORE DEI CUOCHI

MANUALE COMPLETO

DI

CUCINA CASALINGA ED ALTA CUCINA

CAP. I.

ingredienti principali alla manipolazione delle vivande, aggiuntori per alcuni il modo di comportarli o migliorarli. Spiegazione di preparazioni preliminari colla loro tecnica denominazione, metodo di formarle ed uso delle medesime, nonchè infine la spiegazione di altri termini di oggetti inerenti a quest'arte.

INGREDIENTI E PREPARAZIONI.

I. — Aceto.

Serve l'aceto a dare il gusto acido alle pietanze, sia col metterglielo sopra dopo fritte, sia coll'aggiungerlo nella cottura, o nelle salse. Si conservano anche nell'aceto peperoni, cocomeri, capperi etc.....

Molti mezzi vengono proposti per rendere l'aceto assai forte, e fra questi ecco il più semplice: nell'inverno quando gela, esponete l'aceto all'aria per più notti, e gettate sempre il ghiaccio che si forma, il quale non è altro che acqua insipida, e conservate soltanto la parte che rimane liquida, la quale è aceto fortissimo. Ciò serve anche a conservare l'aceto più lungamente.

2. — Agresto.

L'agresto è l'uva che non ha ancora cominciato a maturare. Per fare il sugo d'agresto si prende quest'uva, la si sgrana, si pigia, con un pistello, rimenando e non battendo per non infrangere li granelli contenuti negli acini, vi si mette durante tale operazione un tantino di sale, poi si tiene al sole per due o tre giorni, indi se ne sprema il sugo collo strettojo, si lascia poi in riposo per 24 ore, si filtra per carta sugante e si ripone in vasi a tutti gli usi, mettendovi sopra un dito d'olio d'oliva.

Se l'agresto dopo pigiato si lascia fermentare in una botte scoperta per circa tre settimane prima di filtrarlo, se ne ottiene il così detto aceto di agresto. Per farlo senza pregiudizio della vendemmia si può approfittare di quelle uve tardive che sortono naturalmente o dopo una grandine sofferta, le quali non hanno avuto il tempo alla maturanza.

Coll'agresto si fanno degli intingoli ricercatissimi, fra cui il siroppo di agresto che si com-

pone col fare sciogliere 28 once di zucchero per ogni libbra d'agresto, e che si riconosce ottimo per molti usi, ed anche per mettersi nell'acqua a saziare la sete nei caldi estivi.

3. — Alcool.

Non è altro che lo spirito di vino rettificato.

4. — Acciughe.

Le vere acciughe o inchiodate che meritano la preferenza nelle cucine sono piccole, recenti, bianche di sopra, ossia al di fuori, vermiglie di dentro e che hanno il dosso rotondo. Se al contrario sono grosse, piatte, pallide internamente, e di poco buon sapore, non sono che sardelle sofisticate. È inutile il dire che anche la salamoja su cui giacciono non deve sentire dello stantio.

5. — Brodo.

Il brodo che abbisogna alla preparazione di una vivanda si deve metterlo nella dovuta quantità in una sola volta, nè mai aggiungervene nel corso della cucinazione, altrimenti si guasta la sostanza del piatto.

Il brodo ristretto in sostanza che chiamasi sugo, si prepara su questo modo, se da grasso: distendete sul fondo d'una cazzeruola cipolle tagliate; burro e grascia di rognone ovvero midollo, qualche fetta sottile di prosciutto od anche di lardo magro, indi cuoprite la cazzeruola, e lasciate cuocere a fuoco piuttosto vivo finchè la cipolla abbia preso il color d'oro; unitevi allora rottami, ossia ritagli di carne cruda, ossa frantumate, piedi e colli di pollami, ed anche carote e sedani tagliati, lasciando che tutto ciò continui a soffriggere, poi vi si aggiunge un ramajuolo di brodo e si termina di cuocere finchè asciughi. A questo punto riempiesi la cazzeruola di brodo e si ritira dal fuoco forte, dovendo continuare a bollire lentamente.

Il brodo ristretto ossia sugo da magro si prepara collo stemperare nel fondo di una cazzeruola qualche acciuga con burro ed olio di ulivo in parti eguali, aggiungendovi una parte o spicchio d'aglio ammaccato, gambi di prezzemolo ed erboline odorose poi cipolle, seleri e carote tagliate a fette, riminando col cucchiaino e facendo il tutto tostare, e finalmente unendovi pure corpi di rane e gamberi crudi, escluse le polpe delle prime, e le code dei secondi, nonchè rescami di pesce. Preso che

abbiano tutti questi ingredienti un bel colore, operando come è stato adottato per il sugo da grasso, e salando il composto convenientemente, si riempie la cazzeruola con acqua calda, ritirandola dal fuoco forte, ma continuando lentamente la bollitura.

Il sugo o sostanza ad olio finalmente si prepara mettendo nella cazzeruola olio d'oliva con spicchi d'aglio ammaccati, e si fa cuocere per un poco, quindi vi si aggiungono cipolle, carote, e sedano tagliati grossolanamente, rosmarino minutamente tritato, poi acciuga stemperata, e si continua a fare soffriggere sinchè il composto abbia preso un bel colore, ed allora si opera come si è detto per il sugo da magro.

Le dette sostanze o sughi devono alla fine essere passati per setaccio.

Il brodo di manzo detto anche Tè di Manzo che gli Inglesi hanno in gran pregio come più facile a digrassare, e quindi a digerirsi, preparasi nel modo seguente: si taglia in minutissime fettoline della carne di Manzo cruda e magra, vi si getta sopra il doppio del suo peso d'acqua bollentissima, e si lascia così in infusione in un vaso coperto fino a che siasi perfettamente raffreddato; si levano quindi con una schiumarola le parti grasse che sonosi congelate alla superficie, dopo di che si travasa il brodo, e quando vuolsi farne uso, si fa nuovo riscaldare. Vi si può aggiungere un tantino di sale, e qualche presarella di drogheri. Il brodo in tavolette si fa in questo modo. Si prendano gambe di vitello libbre quattro, coscia di bue libbre dodici, coscia di castrato libbre dieci, carne di vitella libbre tre; si fanno bollire a fuoco lento con sufficiente quantità d'acqua, levando la schiuma; quando il tutto è bastevolmente cotto, si sprema fortemente, e si rimette a bollire in altra eguale quantità d'acqua; si ripete per la terza volta la stessa operazione, e finalmente quando tali sostanze non danno più brodo mediante la bollitura, si riuniscono tutti i suddetti brodi, si lasciano raffreddare, e si leva loro tutta la materia grassa che vi si trova rappigliata, poscia si rimettono al fuoco, e si salano convenientemente, e si chiariscono con cinque o sei bianchi d'uova. In seguito si mettono ad evaporare a bagno maria in un vaso stagnato, sino alla consistenza di una densa poltiglia. Per ultimo si

sa questa su forme apposite, o sopra una tavola di marmo, e raffreddata che sia si taglia in tavolette che poi si mettono a seccare su un forno al punto che si possano rompere facilmente come la colla forte. Nel fare i brodi per le tavolette, si possono aggiungere dei legumi, del pollame, o del selvaggiume, e qualche aroma a piacimento. Siffatte tavolette si conservano lunghissimo tempo in vasi di vetro ermeticamente chiusi. Per farne uso se ne mette una certa quantità nell'acqua (e, per esempio, mezz'oncia per fare una tazza di brodo) e si fa riscaldare dolcemente sino all'esatto scioglimento della gelatina, aggiungendovi sale se c'è necessità.

Brodo economico di ossa. Non solo le ossa fresche, ma anche le bollite ed arrostate possono servire a dar brodo, giacchè queste ultime colla precedente cottura non hanno perduto che un trentaduesimo della loro parte nutritiva. Onde ottenere quindi tali brodi si procede come segue: si pestano le ossa fredde in un mortaio di ferro, bagnandole con due once d'acqua per ogni libbra, acciò non si riscaldino; poi ciò si mettono in un vaso bucherato a guisa di un colatoio, munito di un coperechio, parimenti bucherato. Questo vaso a cui qualcuno ha dato il nome di diaframma si pone sopra un tripiede in una marmitta provvista della quantità di acqua necessaria. Vi si aggiungono legumi e sale, si fa bollire la massa a fuoco lento, e si schiuma. Dopo 6 ore si sgrassa. Tre libbre di ossa così trattate danno sei once di grasso, e quindici libbre di brodo di facile digestione, e che rappigliasi su gelatina nel raffreddare.

Per renderlo più aggradevole vi si può aggiungere mezza libbra di carne ogni tre libbre di ossa. Per ridurlo in tavolette si pratica come è testè indicato per le tavolette di brodo. Questi brodi si raccomandano particolarmente ad uso di pubblici stabilimenti.

Il modo più semplice di conservare il brodo, si è quello di tenerlo in luogo fresco, ed in una pignatta di terra cotta inverniciata, od in un vaso di vetro, guernito in traverso di una molletta o pezzo di ferro qualunque, che finisca nella terra onde garantirlo dalla elettricità.

Si conserva egualmente bene in cantina fresco e tranquillo entro bottiglie pulite, e chiuse

ermeticamente appena dopo che il brodo si è raffreddato. Ciò però riesce assai meglio se il brodo è stato fatto con carne magra di bue, carote cotte al forno, prezzemolo e sale e pepe, piuttosto in abbondanza. Ma il mezzo più efficace per impedire al brodo di inacidire, sarà di passarlo per una stamigna tosto dopo averlo preparato, e di aggiungervi un pochetto di carbonato di soda, per esempio dieci grani per ogni scodella, onde l'acido che si forma dal brodo, sia tosto assorbito. All'indomani lo si mette a bollire onde levargli la schiuma cagionata dal calcinato di soda che si generò. Se dopo il terzo giorno presenta qualche odore, si aggiunge nuovo carbonato, si torna a schiumare, e così via.

Questa operazione vale anche per ripristinare il brodo che fosse diggià inacidito. Se l'alterazione del brodo però non è molta, basta anche a farla scomparire il riscaldarlo fino alla ebollizione, e gettarvi dentro qualche carbone acceso. La potassa ha una virtù non minore della soda, aggiunta poco a poco al brodo finchè abbi perduta l'acidità.

6. — Il butirro.

Si frigge col burro come coll'olio e collo strutto, ma l'importante delle frittture consiste nel dar loro il croccante, e che questo non sia aspro: perciò si dovrà dare ad esse nel principio fuoco lento; e quindi fuoco forte.

Nelle frittture a butirro dovrà questo essere cotto e tirato dapprima a color d'oro, e perchè poi riesca croccante si aggiungerà al burro qualche cucchiaino di strutto cotto ben bene.

Si conserva il burro mediante la salagione, e mediante anche la fusione. Per il primo modo si richiede prima di tutto che sia fresco e della migliore qualità. Dopo averlo ben lavato, impastato e spremuto, si procede nella seguente maniera:

Si bagna una tavola che sia bene levigata, e sopra vi si distende un pezzo di due o tre libbre di burro mercè lo spianatojo della pasta egualmente bagnato, affinchè il burro non vi si attacchi: quando è bene disteso si asperge con sale bianco finissimamente polverizzato; si ripiega e si distende e si sala di nuovo: e così via finchè il sale abbia penetrato ogni particella di burro. In generale la dose del sale pel burro,

fino, da consumarsi presto, si calcola ad una mezz'oncia per libbra; quella dell'ordinario, destinato pei grandi approvvigionamenti, ad un'oncia.

Così preparato si mette in vasi di argilla, fino a due pollici dall'orlo comprimendolo diligentemente a diverse riprese. Finalmente si termina di riempire il vaso con una saturo soluzione di sal comune nell'acqua, e ricopertolo con esattezza, si ripone in luogo fresco. Nei viaggi invece di questa salamoja, si copre il burro con un grosso strato di sale trito, che giunto poi al suo destino si leva per rimettervi l'acqua salata come sopra.

La conservazione del burro mediante la fusione si pratica in due modi:

1° O si fa sciorre e bollire lentamente il burro a fuoco dolce, avendo cura di levare la schiuma di mano in mano che si forma; e poi si passa in seguito per un pannolino di tessuto denso, si versa in un vaso di argilla o di majolica e si depone in luogo fresco;

2° O si mette il burro in un vaso di argilla, il quale si fa entrare in uno più grande pieno d'acqua, e fassi questa riscaldare fino al grado del latte appena munto, col sovrapporre il vaso, ad un poco di cenere calda, od a qualche carbone acceso, mantenendolo su tale temperatura per circa tre ore; ed allora ritirasi il vaso contenente il burro, scuotesi leggermente onde accelerare la deposizione delle materie eterogenee dopo qualche istante filtrasi il burro liquido per pannolino, raccogliesi in altro vaso destinato a conservarlo, e questo deponesi in luogo fresco.

Il burro in questi due modi preparato acquista un colore paglierino, ed un sapore somigliante a quello dello strutto; ma conservasi assai lungamente senza punto inacidire; e se si vuole rendergli il suo sapore naturale, basta impastarlo con un poco di fior di latte fresco.

Questi due metodi sono egualmente praticabili per ogni sorta di grascia. Si toglie la rancidità al burro col dibatterlo primieramente in una sufficiente quantità d'acqua, nella quale sia stato posto del cloruro di calce nella proporzione di un danaro a mezzo dramma per ogni 32 oncie di burro. Ciò fatto si lascia la mescolanza in riposo per circa due ore, indi si dibatte di nuovo con acqua pura. Il burro il più rancido acquista con questa manipolazione tutta

la primiera sua dolcezza. Lo stesso metodo vale anche per togliere al burro fresco ogni odore o sapore disgustoso che potesse avere.

7. — Capperi.

Per conservarli, si lasciano, di mano in mano che si raccolgono, appassire all'ombra per tre o quattro ore, indi si acconciano in un recipiente con buon aceto, ed un poco di sale facendo in modo che l'aceto li ricopra sempre per uno o due pollici di altezza. Tenuti così in luogo fresco, e rinnovata loro di tempo in tempo la concia, si conservano per cinque ed anche sei anni.

8. — Carni.

Si conserva ogni specie di carne coll'uso del carbone vegetabile, la di cui proprietà antisettica è oggimai a tutti nota; ed ecco come si deve operare. Si mette uno strato di carbone ben secco e polverizzato in un vaso di vetro o di terra, si pone la carne su questo strato, si riempie il vaso colla stessa polvere di carbone in modo che la carne non possa toccare le pareti su alcun punto, quindi si chiude il vaso ermeticamente e si ripone in luogo ben sicuro.

Quando anche dopo un mese si vogliono apparecchiare tali carni per la cucina, si debbono lavare diligentemente onde purgarle da tutta la polvere che vi è rimasta aderente.

La polleria e la cacciagione convien vuotarla dalle interiora e dal gozzo, lavarle diligentemente, riempirle della detta polvere, e finalmente richiuderle in un vaso nella maniera di sopra indicata.

Al pesce conviene togliere le scaglie, vuotarla dalle interiora, emporlo della medesima polvere e disporlo parimenti come sopra.

Altro metodo della conservazione della carne nei gran caldi di estate, si è di tenerla immersa nel latte, il quale si congelerà, ma la carne non solo si conserverà fresca per otto o più giorni, ma diverrà anche più tenera e delicata. Che si ami conservarla per più mesi falla subbollire col burro strutto, sale e pepe, e dopo raffreddata riponila, tenendo lontane le mosche, in un vaso di terra, e versa sopra il burro un poco di latte che sia rappreso. Lo stesso potrai fare col se vaggiume. Questo poi si conserva anche per lunga pezza, mettendogli al collo una funicella molto stretta la quale impedisca all'aria di p

UNA CUCINA MODELLO.



La cucina deve essere situata in luogo appartato e piano, deve essere ariosa e ben proporzionata. Deve aver camini alti e larghi di canna e molte finestre. La macchina deve essere posta nel centro per comodità del personale addetto e la *pagliaccia* deve avere due o più bocche di fornelli per la confezione delle frittiture.

Inoltre è necessario vi sia una griglia così detta *prussiana*, per i *grigliaggi*; una rosticceria e alla parte opposta una fontana con getto abbondante d'acqua; diverse stufe per il riscaldamento.

Intorno alla cucina è necessario vi siano due ordini di tavole larghe tre palmi ognuna, per poter riporvi le masserizie.

Sopra le tavole, in luogo areato un ordine di rastelli per attaccarvi la così detta batteria a decrescenza.

Sotto alle dette tavole devono esservi delle credenze necessarie per il servizio della biancheria e per altre cose attinenti alla confezione delle vivande.

Nelle vicinanze della macchina o cucina economica, deve esservi un tavolo per la lavorazione, ben sistemato fornito di cassetti per i coltelli; i mestoli, ecc. L'apprendista o il garzone di cucina dovrà durante le ore di lavoro tenere pronto il tavolo col relativo mantino bianco, la cassetta del sale, quella del pepe e delle altre droghe necessarie; la *spacchiera* coi coltelli in ordine; qualche cucchiaino qualche forchetta indi il tagliere per lo scarico della carne.

Tutto ciò si deve tenere con la massima pulizia.

Il pavimento deve essere spesso lavato con acqua bollente e si deve tener sempre sparso in terra della rena gialla. È necessario che vi sia una piccola chiavica per lo scolo delle acque.

Il carbone deve essere tenuto in luogo apposito nella prossimità dei fornelli.

Riguardo alla pulizia dei rami, delle pentole, delle padelle, delle casseruole, ecc., questa deve farsi in una camera a parte corredata da una filandra, da una fontana, con acqua abbondante, da un ordine di tavole per la preparazione delle verdure.

La dispensa deve essere posta a tramontana con molti giri di tavole e di uncini per le carni, la selvaggina, la polleria i salumi e con annessa ghiacciaia e un tavolo per la lavorazione della pasticceria e per il servizio di gelateria. Se lo stabile lo permettesse sarebbe meglio disporre una camera per la sola pasticceria.

Questa dispensa deve essere situata in luogo distante dalla cucina. Le finestre devono essere provviste di fitte griglie allo scopo non possa penetrarvi alcun insetto. Deve però giuocarvi l'aria tanto di giorno che di notte.

In una dispensa che risponda a queste condizioni si potrà benissimo conservare brodi, succhi, salse, carni cotte e crude frutta e liquidi facili ad alterarsi.

ERCOLE SALVI.

netrarvi ed introducendogli dalla parte del podice (ano) un pezzetto di carbone, ovvero di sale.

Mediante il carbone vegetabile si possono altresì disinfettare le sostanze animali già guaste, regolandosi come si va ad esporre:

Si pesta il carbone, si passa per un setaccio minuto onde scostare le parti meno grosse di un grano di frumento, indi si passa per altro setaccio più largo per scostare le parti maggiori dell'indicata grossezza, si lava con acqua finchè essa non sorta più torbida, si stende poscia e si fa seccare all'aria. Dopo avere così preparato il carbone, si separano dalla carne guasta le parti più corrotte, la si immerge a riprese nell'acqua bollente, si lava poscia nell'acqua fredda onde toglierle ogni restante di muffa, di vermi, ecc.

Così purgata da tutte le sozzure, si stende su un pannolino compatto, e si ricopre d'ogni lato di carbone all'altezza non minore di due dita, indi si chiude il pannolino con una cordicella. Si mette quest'involto su una caldaia ricoperta da uno strato di carbone e sopra vi si versa dell'acqua in ragione di gr. 160, per ogni 96 di carne. Si fa bollire per due ore, indi si leva dal fuoco la caldaia, si pulisce la carne dal carbone e si passa all'acqua fresca, la quale si ricambia, sinchè non rimanga più torbida. Mercè questa operazione, la carne riprenderà la sua durezza, la sua freschezza, il suo colore, e darà un brodo tanto buono, quanto quello ottenuto dalla carne fresca.

In generale tutte le sostanze animali, come uccelli, quadrupedi, pesci ecc. ecc. possono essere ripristinati con questo metodo: gli uccelli devono essere riempiti di carbone anche internamente.

Fra le carni la migliore è certamente quella del Bue o Manzo, perchè oltre al prestarsi che essa fa a molte gustose preparazioni, è ancora la più succosa e più opportuna per l'apprestamento dei brodi che formano uno dei primarij oggetti dell'arte. Ma non tutte le parti del Bue sono di eguale bontà, laonde conviene anche di questa fare una scelta secondo l'uso al quale viene destinato. Per il bollito o *allessso*, si preferiscono il collo la parte di dietro volgarmente detta *culatta*; la così detta *costa falsa* o l'anca: quest'ultima però presenta una carne alquanto asciutta. Quella parte che dicesi *fetta*

di mezzo, è certamente squisita a mangiarsi, e forma un brodo eccellente: per il suo delicato sapore essa serve a diverse preparazioni.

In generale sono migliori le carni degli animali non troppo giovani e non troppo vecchi.

Il vitello deve scegliersi piuttosto grasso e di carne soda; di questo si prendono i migliori pezzi per arrostarsi. Riescono pure di uso utilissimo per la cucina la così detta *punta di petto*, i rognoni, la lingua, il fegato, le animelle, il polmone, i lombi, le coste di cui formansi le cotelette, ecc. Fino dei piedi si fa uso per gelatine, e per i così detti sughi o brodi ristretti.

Se il castrato è giovane e grasso, se ne possono utilmente pigliare le cotelette, la parte detta dai Francesi *gigot de mouton*, la lingua e la coda.

La carne del porco per se stessa non è di uso molto frequente nelle cucine, riguardata essendo come nociva alla salute. Le parti però migliori ricercate dai vari cuccinieri, sono le *cotelette* che si fanno cuocere alla graticola, o anche si apprestano in *ragout*: le parti di dietro, che si fanno talvolta arrostiti, le tempie, e non di rado si servano come delizioso arrosto i porcellini da latte intieri.

9 — Cipolle

Colle cipolle si dà il colore ai sughi ed alle sostanze. Servono anche a fare le così dette *palpate*, la *rossa* cioè, mettendo del burro fritto e cipolla tagliata nella cazzeruola rimenantoli col mestolo sinchè abbia preso il colore d'oro; la bianca nello stesso modo senonchè richiedesi butirro fresco, ed un poco di farina bianca, il che serve a rendere densa la sostanza del piatto. Se poi si vuole servirsene per verdure o per carne di majale vi si aggiungerà un poco d'olio fino ed uno spicchio d'aglio ammaccato che dopo si deve levare.

10. — Farina.

La farina di frumento serve a condensare salse, preparati di latte e sostanze, infundendola in essi. Si adopera poi ad altri moltissimi usi, e per accennarne succintamente alcuni, si rimarca, come mista con ova ed acqua serva a fare pasta di lasagne e ravioli; che facendo una polenta dura di farina e pane grattugiato tirato a fuoco, indi incorporandola tiepida con uova, serve a fare gnocchi; che impastando la farina

con zucchero, sugo di limone ed ova, indi tirandola colla cannella ossia appianatojo, si fa la pasta detta *brisé* per le casse da pasticci, la quale poi si taglia ed adatta attorno ad un conetto o forma unta di burro, facendovi il coperto della medesima pasta, e ponendovi entro il ripieno a piacimento.

Finalmente serve la farina per tutte le paste si dolci, che lievitate al forno.

II. — Erbe odorose.

Le erbe odorose variano il sapore alle vivande, laddove l'abuso delle droghe lo guastano, e specialmente il soverchio pepe, ed i garofani, il timo, la maggiorana, lo stregone, il rosmarino, la salvia, il finocchio, il cerfoglio, il prezzemolo, servono a dare grato odore alle vivande, ma si deve farne uso con parsimonia, acciò i sapori non vengano alterati di troppo. La polvere di funghi secchi supplisce alla drogheria, da usarsi però a norma dei casi. Nelle insalate sono ottime l'erba amara, la boraggine, la mente piperita, la pimpinella, la ricola, etc.

12. — Ova.

A più usi vengono adoperate le uova nella manipolazione delle pietanze: il rosso o tuorlo serve a legare la composizione acciò non si sciolga nel cuocere, come sarebbero le farse, i flani; così pure per condensare le salse ed il latte in tartaro, per esempio, ed alla crema. Il bianco dell'ovo sbattuto alla fiocca si usa per fare crescere e tenere soffici le cose, come flani, farse, e diverse paste dolci. Servono ancora le uova per purgare li brodi, i sughi e lo zucchero, infondendole, poichè ne levano e distaccano ogni impurità. Ancora colle ova si fanno molte gustose pietanze.

Diversi sono i mezzi onde conservare le uova per l'inverno. Prima di tutto le uova da conservarsi devono essere quelle nate dall'agosto in avanti, e da galline non state coperte da galli; debbono inoltre non avere sentita nemmeno una goccia d'acqua. Ciò premesso, le uova hanno ad essere garantite possibilmente dall'aria, dall'umido e dal caldo. Fra i mezzi che furono sinora impiegati, vuolsi dare la preferenza ai seguenti:

1° Le uova appena nate si conservano discretamente deposte nella pula, nel miglio, nelle

semenze minute, nella segatura di quercia bene secca, nella cenere passata per uno staccio e da quando in quando rinnovata, nello zucchero in polvere, nel sale, etc: debbono essere poggiate sulla punta, e custodite in luogo fresco ed asciutto.

2° Mediante la polvere di carbone bene secca entro vasi di terra ermeticamente chiusi, ed in luogo ben arioso ed asciutto. Si possono anche immergere prima (e ciò sarà forse meglio) in una soluzione di gomma arabica, e coprirle poscia esattamente di polvere finissima di carbone, e riporle quindi in vasi ben chiusi. Il carbone agisce qui impedendo lo svaporamento delle uova, e tenendo lontano il calore.

3° Si conservano pure le uova lungo tempo nell'olio e nel grasso. Anche il solo stropicciarle appena nate con burro, od olio, o strutto, od altri grassi, basta a conservarle al di là di un anno: tanto più se oltre ciò si depongono in acqua molto salata.

4° Colla calcina anche si conservano le uova. Once 28 calcina, viva, grassa e fresca e 25 boccali d'acqua bastano per 30 dozzine d'uova. Si pone la calce in un vaso inverniciato, e la si asperge di poca acqua affinchè fiorisca. Si aggiungono allora grado a grado tutti i 25 boccali d'acqua dimenando il miscuglio, e seguitando a rimescolarlo interpolatamente per alcuni minuti nel corso di due o tre ore; si lascia indi in quiete finchè l'acqua abbia fatto la sua deposizione, e sia tornata limpida; poscia si versa questa in altro vaso, lasciando nel primo la poltiglia deposta. Si collocano pian piano sopra questa poltiglia le uova e vi si versa sopra l'acqua di calce ritirata fino a tre dita al di sopra delle medesime, e si copre il vaso con un copercchio di tela incerata, e qualche tavoletta. Le uova così deposte si conservano intatte, piene, trasparenti e fresche anche per varii anni. Bisogna però avere l'avvertenza di tenere il recipiente in luogo fresco, ma però ove non geli; di conservare l'acqua sempre allo stesso livello al di sopra delle uova, rimettendone ogni volta che occorra; di levare dal vaso le uova solamente quando si vogliono consumare; di togliere tosto quelle che per caso si spezzassero, il che si conoscerà dal vedere sparire quella pellicola che suole formarsi nella superficie dell'acqua, ed in questo caso, di trasportare tosto le uova sane

in altro vaso con nuova acqua di calce preparata come la prima.

5° Con gesso ed argilla, intonacandole cioè con gesso calcinato, polverizzato e bagnato coll'acqua, oppure tuffandole nell'acqua, poi ritratte aspergendole di gesso calcinato e ripetendo l'operazione onde dare maggiore grossezza all'intonaco. Si può supplire al gesso, usando invece argilla mescolata con olio o latte;

6° Mediante immersione nell'acqua bollente. Il giorno in cui le uova sono nate, s'immergono per due minuti col mezzo di una grande schiumarola nell'acqua bollente, il che facendo, induce l'albume intorno al guscio, ed intercettando qualunque comunicazione coll'atmosfera, le preserva dalla corruzione lungamente. Alcuni dopo questa operazione le mettono in un barile e le coprono con uno strato di sale. Per conoscere se le uova sono fresche, osservatele contro il sole od un lume, e se nella estremità più grossa dell'uovo vedete un vuoto, ritenete che non è fresco.

Lo stesso è quando la superficie del guscio è lucido: ma il meglio è di metterli uno ad uno nell'acqua; i più freschi giacciono al fondo orizzontalmente, li più stantii galleggiano. Li meno stantii restano al fondo, ma ritti coll'estremità grossa all'insù.

13. — Olio.

Serve l'olio per friggere, ma deve esser bene depurato, il che si ottiene facendolo bollire con spicchi d'aglio ammaccato, sinchè siano questi abbrustoliti, ed indi ponendo nell'olio una fetta di pane a friggere, con che gli si toglie la parte aspra.

Si impedisce che l'olio si irrancidisca, terminando di empire la bottiglia, in cui è collocato, con due o tre pollici di acquavite, ed indi turchandola ermeticamente, e coprendone il collo con una vescica legata a spago, riponendo poi la bottiglia diritta in luogo fresco. Ben s'intende che l'arcano sta tutto nel togliere all'olio la comunicazione coll'aria.

Per levare il rancido all'olio, allorchè il rancidume è poco sensibile, scomparirà facilmente diguazzando l'olio con acqua, o meglio ancora con lisciva di soda o con spirito di vino; ma se l'odore è forte, si versi l'olio rancido sopra del carbone pesto, nella proporzione del primo, e tre o quattro oncie del secondo; indi dopo

due o tre giorni si passi per pannolino, e si avrà un olio chiaro, e affatto senza odore. Ottiensi lo stesso effetto col farlo bollire versandovi sopra dell'acqua forte mentre bolle, e levandone via la schiuma di mano in mano che si va formando.

A purificare l'olio e renderlo vergine, si uniscono a 100 libbre d'olio quattro oncie d'acido solforico, sbattendoli bene tra loro. Dopo vi si mettono quattro libbre di nero di avorio, si fa scaldare la massa sino a renderla bollente, poi si aggiungono cinquantacinque libbre d'acqua, e si passa per filtro.

14. — Strutto.

Lo strutto, cioè grasso bianco, dà il croccante ai fritti.

Nelle frittiture allo strutto, che per altro non sono troppo salubri, si dovrà preventivamente far bollire molto lo strutto a fuoco lento, schiumandolo bene e salandolo, e sarà utile di porvi in esso a friggere qualche altra cosa prima di servirsene per la frittura. Si supplisce allo strutto colla grascia di manzo fatta sciogliere in padella al fuoco, indi schiumata, e poi colata in un vaso, e lasciata raffreddare. Se ne usa per le frittiture, ed è più sana dello strutto.

15 — Sale.

Serve il sale a conservare qualunque cosa; pestato si usa per conservare cornetti, funghi e simili, ponendo uno strato di sale, ad uno strato della cosa da conservarsi in un vaso, e così alternativamente sino alla riempitura del vaso medesimo. Le carni crude si salano con sale unito a droghe e vino generoso.

I legumi si possono egualmente conservare infusi in una salamoia, vale a dire acqua saturata di sale comune o di cucina, nella proporzione di una libbra circa di sale sciolto in 6 libbre d'acqua.

Per conoscere se l'acqua sia salata a giusta dose per l'uso suddetto, si mette in fondo al vaso in cui preparasi la salamoia un uovo fresco; tosto che l'uovo sale a galla d'acqua, questa è salata abbastanza per conservare i legumi.

CAP. II.

PREPARAZIONE ED OPERAZIONI PRELIMINARI, ECC.

16 — Assiè.

Altro non è che aglio ammaccato, cipolle, acciughe, prezzemolo tritati assieme, e che servono per fare salse da magro.

17 — Aspiik.

Si prepara questo composto facendo cuocere insieme volatili, gambe di vitello e polli vecchi; durante la cottura si levano il grasso e la schiuma, indi si passa per canevaccio, e si ripone il sugo ottenutone in altra casseruola, ove mediante fuoco forte si fa consumare; quando si crede opportuno, si leva dal fuoco e si pone a raffreddare. Serve a dare forza e sostanza ai brodi, e ridotto in gelatina ad ornare le vivande.

18 — Bagno-Maria

Si cuoce a bagno-maria mettendo il composto in un vaso, e questo poi in un altro di maggiore ampiezza contenente acqua bollente a vivo fuoco.

19 — Barsciamella.

Non è altro la *Barsciamella* che sostanza o sugo unito a della panna, e fatta cuocere insieme con un poco di farina, sempre dimenando. Questa serve con pezzi di laccetto e triffole od altre cose, per pieno di paste sfogliate già cotte; oppure unita a funghi, triffole, laccette, polleria e maccheroni a formare il pieno a pasticci caldi.

20 — Coulos Bianco.

Si compone tagliando in fette sottili un quarto di libbra di prosciutto unitamente ad altrettanta carne di vitello, cui si aggiungono alcune cipolle, selleri, prezzemolo ecc; si fa indi liquefare una mezza quarta di burro, e sciolto vi si unisce un poco di farina, sempre rimescolando sopra fuoco leggero infino a che incomincia a sollevare una schiuma bianca. Versasi allora quant'è stato preparato da prima, bagnando il tutto con brodo in quantità conveniente, e si mantiene un fuoco lento finchè il *Coulos* abbia acquistata la necessaria densità. Durante la cottura, devi avvertire di levare il grasso e la schiuma, facendola passare per setaccio, senza di che il *Coulos* acquisterebbe un colore nericcio.

21 — Coulos Bruno

Per questa preparazione è necessario l'avere

prima un buon brodo; dato questo, non si ha che a tagliare in dadi una mezza libbra di prosciutto e porla a cuocere su di un fuoco moderatamente forte in una misura di brodo insino a che col consumare di questo, giunga alla densità di uno sciroppo. Si spruzza di farina, e si bagna quindi con buon sugo, e unto il tutto, si mette da parte onde continui a bollire su fuoco lento, levandone frattanto la schiuma ed il grasso. Condensato a sufficienza, si passa per setaccio, e se ne serve a condire minestre, verdure e salse.

Più genericamente è il *coulos* una cosa molto cotta in sostanza o brodo, la quale si fa poi passare per setaccio, e se ne serve sopra la zuppa o pietanze. Si compone di lenti, piselli, petti di polleria, selvatici, come anche di magro con anguilla, pomi di terra, fave, ecc.

22. — Consumè

Si forma il *consumè* facendo cuocere una cosa in ristretto, di modo che il fluido si riduca ad una quarta parte del volume totale, ed indi si può condensare e ridurre anche in tavolette facendo passare il *consumè* per setaccio, e rimettendolo al fuoco sinchè si restringa ancora ad una terza parte del tutto. Si mette poi in forme bagnate acciò non vi si attacchi, e si pone al sole a disseccare. Volendo poi servirsene se ne prende un pezzetto che si scioglie nel brodo ovvero nell'acqua.

23. — Cottura.

Il fuoco conserva il sapore allorchè sia lento, giacchè se forte, snerva la sostanza, il che si dice per le carni, polleria, e generalmente per le vivande composte di latte, le quali non devono bollire, con poche eccezioni; ma le frittture, ed il riso al brodo vogliono fuoco forte; così pure le paste al brodo, ed i pesci al corbolione, ma al principio soltanto, poi si allontanano, e devono terminare di cuocere lentamente. Vi sono alcune composizioni la cui cottura ha regole particolari, e si vanno a descrivere.

La cottura al *corbolione* si adopera per la polleria ed il pesce, mettendo a bollire acqua con entro un poco di aceto, olio d'ulivo, fette di limone ripulite dal bianco, qualche pezzetto di carota e sellerio, non che del sale.

In questo apparecchio cuocionsi la polleria ed il pesce da mangiarsi freddi, avvertendo che devonsi involgere in una pezza di bucato. Il pesce

deve altresì essere bene raschiato per levargli le squamme, e levargli se grosso un nodo della di lui spina dorsale, acciò non si rompa durante la cottura. Si levano le squamme più facilmente immergendolo in acqua bollente, oppure passandovi sopra un ferro rovente, raschiandolo quindi col coltello, ma ancora meglio gli si conserva bianca e intatta la pelle tagliandogli con lama di coltello sottile e bene affilata la superficie della pelle d'intorno al collo e arrovesciandola la si leva dal capo alla coda colla mano stretta e ricoperta con un panno, atteso il suo viscidume.

Cuocere in *brasura* significa far tostare da ambe le parti una cosa, poi aggiungervi brodo ed acqua calda e lasciarla così.

Cuocere in *sostanza* non è altro che formare una palpata di cipolle facendo tostare in essa avanzi di carne, polleria cruda, e giunte di vitello o di manzo con qualche fetta di prosciutto poi aggiungendovi del brodo, e lasciando cuocere lentamente, in seguito a che si passa per setaccio, e se ne fa uso nelle diverse *brasure*, e per cuocere in sostanza polleria ed altro.

Cuocere *a la grille* finalmente, si dice per esempio della carne di vitello, quarti di pollo, ed anche pesce, condito con olio d'ulivo, aglio, prezzemolo, e finocchio, misti assieme, e posti quindi sulla graticola a fuoco moderato, ungendo e voltando la cosa di tempo in tempo sinchè sia cotta.

24. — Concia.

In *concia* vuol dire levare una cosa a mezza cottura in *brasura*, e terminare di cuocerla in una qualche *concia*.

25. — Conservazione di vivande cotte, e di ingredienti.

Tutte le cose che si conservano per l'indomani, sieno brodi, sughi o vivande, si pongano in vasi di terra verniciati e non di rame. Il sale si conserva in vasi di legno tenuti in luogo caldo, così pure l'aceto. Le conserve subacide, come quelle di pomi d'oro quando non sia ristretta in tavolette, si tengono in vasi di majolica in luogo fresco. Lo stesso dicasi delle conserve dolci di marmelle, fambrose o lamponi, e delle marmellate di frutti.

26. — Flambare.

Significa il vocabolo d'arte *flambare*, fare abbruciare alla polleria o alla selvaggina dopo la

spiumatura, la peluria più sottile che vi rimane, facendoli passare e ripassare in fretta sopra la fiamma destata colla accensione di carta o paglia che non gli comunica odore di fumo.

27. — Farsire.

Altro termine dell'arte è questo che significa far palpate di cipolla con grascia di manzo o midolla e butirro, mettendovi entro delle cose già cotte, come sarebbe arrosto, petti di polleria, o verdure, le quali cose si dimenano con mestolo sino a che abbiano preso bontà, e quindi si levano dal fuoco, e si trituran minutamente colla mezzaluna. Con questa preparazione si fanno frittelle, flani, e bodini. Per le frittelle vi si aggiungerà uova, formaggio trito, ed un poco di drogherie, indi si formano pallottole, che imboraggiate con pane grattugiato dopo intrise in uovo sbattuto, ovvero semplicemente infarinate, si soffriggeranno al grasso od al butirro.

Volendosi fare per lo contrario *Flani*, vi si stempera nella suddetta pasta fondamentale più rossi d'uova, del buon formaggio di grana, della drogheria, indi vi si pone della panna o fior di latte, nella quale si stempera bene il tutto; poi vi si aggiunge l'allume o bianco degli ovi, sbattuto alla fiocca incorporandovelo bene assieme, e si pone a fuoco di nuovo dimenando sempre il mestolo fino a che abbia preso un poco di consistenza, e si versa poscia in un conetto unto di butirro, e si mette a cuocere a *bagno-maria*, cioè entro un vaso con acqua bollente a fuoco, e sopra un coperchio con brage.

Volendosi fare *Bodini*, presa la suddetta pasta fondamentale, vi si aggiunge solamente panna, formaggio e droghe, e poi per mezzo di un conetto di peltro se ne empiscono delle budella, si legano a distanze come i sanguinacci, poi si fanno ancora cuocere al brodo.

Finalmente la suddetta pasta fondamentale legata con uova e formaggio, serve per *farsire* pollastri, e per pieno di ravioli; e aggiungendovi trifole trite e laccetti, si fanno delle *doublette* col latte, sangue e pane trito sciolli insieme e conditi di sale e drogherie, ponendoli in cazzuola con polpata di cipolla e grasso, si fanno li *fortini* che si cuociono dopo tirati a *bagno maria*; oppure si pongono in un conetto unto di butirro ed impanato, facendoli cuocere al fuoco od al tosto.

21. — Foglietta.

E' una misura di circa mezzo litro.

29. — Imbiancare.

Imbiancare il grasso, od il butirro, si è fare sciogliere queste sostanze con un poco d'acqua sino a che questa sia tutta consunta, e non vi resti che la sola cosa imbiancata.

30. — Infusione.

Le infusioni si usano per diversi oggetti, e si praticano in diversi modi, cioè:

Nel vino bianco con droghe, trifole, pistacchi, ecc. serve la infusione per il pieno di galantine pasticci freddi, e gigot di montone.

Nel latte ed acqua tiepida si usa per radolcire cose state conservate nel sale, come lingue, tonnina ecc.

Nello strutto serve a conservare codeghini di majale, sanguinacci ed altre diverse cose a mezza cottura.

Nell'olio, cipolla, sugo di limone, ed aglio, si adopera a conservare le carni nell'Estate affinché non puzzino.

Finalmente nell'olio, aceto, limone, erborine; ed erba buona, si usa per nervetti di vitello e laccetti cotti od altre carni che si vogliono friggere marinate involte in pastina.

31. — Marmellate.

Si compongono le *marmellate* come li *coulos*, mettendo cioè dei frutti a cuocere in vino bianco o malvasia, zucchero, e scorzette di limone assieme: che poi si fanno passare per setaccio, indi si restringono al fuoco nuovamente, aggiungendo altro zucchero e pezzetti di cedrato, e servono per pieni a pasticcini, torte ecc.

32. — Macerare.

E tenere una cosa in un liquido freddo.

33. — Mezzetto.

Mezzo boccale.

CAPITOLO TERZO**CHE TRATTA DELLE DIVERSE MINESTRE****34. — Risotto da grasso.**

Polpata una cipolletta ben trita nel butirro, vi aggiungerete midolla e grascia a proporzione, per esempio per sei persone un'oncia per sorte,

e quando la cipolla avrà preso un bel colore d'oro senza però abbruciare, vi metterete il riso nella dose di una quartina, volgendolo con mestolo fino a che avrà bene assorbito, l'unto. Allora verserete nella cazzeruola quella quantità di brodo che potrà bastare ad occhio, unendovi il cervellato quando incomincia a cuocere. Arrivato a due terzi della cottura, lo si tinge col zafferano sciolto in un poco di brodo e se avete un poco di polvere di funghi, o trifole tagliate a fette, lo renderete più squisito. Rimescolato finalmente con buon formaggio, terminate la cottura. Taluno vi pone anche durante la cottura un bicchiere di vino bianco od anche rosso, il quale correggendo il soverchio unto, rende il risotto più saporito.

35. — Risotto da magro.

Ponete in cazzeruola un poco d'olio d'ulivo, butirro, uno spicchio d'aglio, ed un poco di anchioda che farete stemperare con un mestolo, indi in tale composto testerete il riso, ed operate nel resto come sopra, adoperando brodo di rane o gamberi.

36. — Riso in padella.

Bisogna infondere il riso crudo e bene mondato in una sufficiente quantità di butirro liquefatto, e sarebbe meglio grasso di arrosto, di stufato e simili, con ottimo cervellato, e si farà cuocere sinchè abbia assorbito le maggior parte del condimento. Convieni poi che si abbia preparata una sufficiente quantità di ottimo brodo salato a dovere, e di questo se ne aggiungerà a poco a poco, di mano in mano che il riso continuamente dimenato con mestolo, andrà asciugando. A mezza cottura vi si mette formaggio trito, e si terminerà poi di farlo cuocere, potendo a piacere aggiungervi trifole trite, poco anchiodo ed un cipolletta.

37. — Riso e cavoli.

Questa minestra si fa coll'ammollire in acqua calda quella quantità di riso che abbisogna, poi prendasi il cavolo che sia ben pulito, e si lasci per qualche tempo nell'acqua con un poco di sale, indi spremuto bene e tritato, si pone in una cazzeruola a cuocere con butirro, sale e sugo o brodo abbondante, di modo che il cavolo galleggi: allora passerete al fornello in altra cazzeruola del burro e vi porrete il riso ben

scolato; osservando che questi non attacchi, per il che converrà rimuoverlo con mestolo, poi rinfrescarlo con sugo o brodo sinchè divenga lungo: ma non sia passato di cottura. Cotto bastantemente vi aggiungerete formaggio trito, facendolo bene incorporare, quindi i cavoli, ed il servirete in tavola.

Il riso e sedani si fa nello stesso modo.

38. — Riso e pomi d'oro.

Per la minestra di riso e pomi d'oro, si dispone il riso come sopra, poi prendesi la quantità opportuna di pomi d'oro che si tagliano per mezzo, e si pongono in cazzeruola con un poco di butirro, una cipolla in fette, una fetta di prosciutto, e si fa cuocere tutto ciò a fuoco lento sinchè il sugo incomincia a formarsi, ed allora si fa andare il composto a fuoco più gagliardo, aggiungendosi sugo e brodo quando incomincia ad attaccarsi al fondo della cazzeruola, e si lascia poi continuare a cuocere a fuoco lento sinchè sia il tempo di servirli, passandoli allora ben brodosi pel setaccio, e mischiandoli nel riso quando si pone nella zuppiera per recarlo in tavola.

39. — Riso scolato detto in cagnone.

Questo si prepara mettendo primieramente il riso ben mondato a cuocere in un caldajo con acqua e sale, potendovisi anche mischiare dei cavoli bene mondati e tagliati. Allorchè il riso sia cotto, si deve far sciogliere in un padellino una sufficiente quantità di butirro fresco sinchè abbia preso color d'oro, e tenutasi altresì pronta la quantità occorrente di buon formaggio di grana trito, si leva il riso dal caldajo con una schiumarola facendolo bene scolare, e si dispone a strati sopra di un piatto capace, oppure entro una zuppiera, spargendovi sopra di strato in strato una bastante quantità di formaggio trito, ed aspergendolo pure convenientemente col butirro liquefatto, dandogli per ultimo la forma piramidale, ed operando celeremente per servirlo in tavola ben caldo.

40. — Zuppa da grasso a la santé.

Per fare una zuppa alla santé da grasso, prendete sedano, carote, verze e rape, le quali taglierete a pezzetti discreti, e li farete cuocere a discreto fuoco con buon brodo in ristretto; indi tagliate delle fette di pane, fatele tostare sopra

una ramatella al fuoco, poi bagnate la zuppa col versarvi sopra le suddette verdure.

Volendo che il brodo ove cuocionsi le dette verdure, acquisti buon gusto, ponetevi entro il mazzetto alla francese che si leva poi nell'atto di bagnare la zuppa, e che si compone unendo ad uno spicchio d'aglio ammaccato, una cipolletta intiera, garofano, un poco di cannella intiera, ed un poco di timo e maggiorana, nonchè cerfoglio e prezzemolo, involgendo queste cose in un pezzetto di pannolino, che si lega con filo, e si mette nel brodo.

41. — Zuppa di cipolle.

La zuppa di cipolle bianche si fa prendendo una quantità di cipolline alle quali tagliato capo e coda si pongono in cazzeruola con acqua sopra il fornello a bollire per mezz'ora, indi si gettano nell'acqua fresca per pulirle di quella scorza che non è buona. Si rimettono poi in altra acqua fresca perchè non mutino di colore, e levandole in seguito da detta acqua, si pongono in una piccola marmitta con un pezzo di prosciutto magro, si bagnano con buon brodo, e si fanno cuocere in modo che restino intiere. Si prende allora il pane a piacimento, che si fa tostare come sopra, si aggiunge nella marmitta delle cipolline due cucchiainate di sostanza buona o sugo, indi levandone quel pezzo di prosciutto si vuota ossia si versa il resto sopra il pane e si serve in tavola.

42. — Zuppa di cavolo.

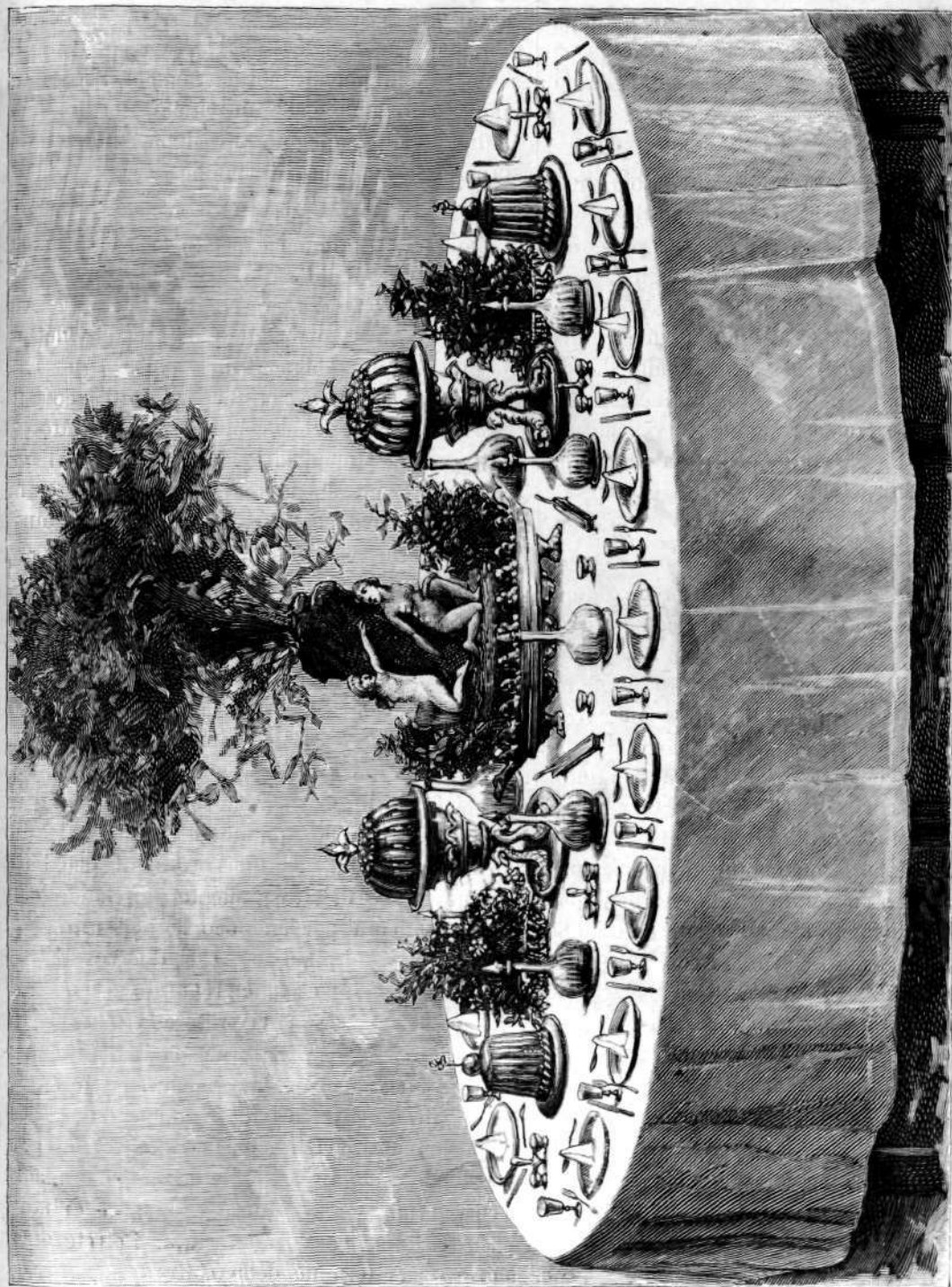
Per fare una zuppa di cavolo, provvedetevi di quel numero di cavoli che vi occorre, e se è uno solo, tagliatelo in 4 pezzi, servendovi della parte tenera, levando le foglie verdi, e le costine dure, lavatelo in due acque, ed immergetelo quindi nell'acqua bollente lasciandocelo sino a mezza cottura. Dopo lo scolerete, e lo porrete in altra acqua fresca per poco tempo e levato anche da questa, lo spremerete bene finchè sorta tutto l'umido, ed indi lo porrete in una cazzeruola con un pezzo di butirro, ed uno di prosciutto lasciandovelo soffriggere sopra piccolissimo fuoco per dieci minuti, di poi lo bagnerete con metà brodo e metà sugo di manzo. Tostate allora il pane ed inzuppatelo a parte in altro brodo, e quando il cavolo sarà cotto verserete il brodo sopra il pane posto in zup-

piera, e sopra vi porrete il cavolo, levandone il pezzo di prosciutto.

43. — Zuppa al sugo di funghi.

La zuppa al sugo di funghi si fa in questo

di garofani, alcuni pezzi di carne cotta arrostita, cioè avanzo di arrosto, e la sufficiente quantità di sale. Il tutto bene bollito e cotto, passate per setaccio, e versatelo sul pane che avrete



(2) L'apparecchiatore della tavola deve tener calcolo che ogni convitato deve occupare 80 centimetri di spazio. Saputo il numero dei convitati procede nel modo seguente. Stenda la tovaglia e disponga su di essa i pezzi montati nel modo indicato dal presente disegno. Al posto di ciascun convitato metta i piatti necessari e quella quantità di bicchieri di diversa forma e capacità secondo le diverse qualità di vino che si serviranno. I bicchieri suddetti si collochino a destra. Ogni 4 persone una saliera, ogni due una bottiglia d'acqua e una bottiglia di vino da pasto. Il tovagliolo, il pane, la posata, li disponga come è di regola. Accanto al posto d'ognuno metta una peltroncina. Il *dessert*, vini, frutta e formaggi si terranno preparati sui rispettivi *buffets*.

modo: prendete dei funghi, lavateli bene ai loro piedi e gambe senza nulla levar loro, fateli bollire in casseruola con buon brodo, mettendogli un mazzetto di erbe odorose, una cipolla steccata

preparato nel modo detto di sopra.

Se poi amate la zuppa coi funghi in natura, presi questi belli e sani, si laveranno dopo averli ben mondati, nell'acqua replicatamente, si porrà

poi a fuoco una cazzaruola con butirro, cipollina trita, e foglie di prezzemolo, e si condirà con pepe, sale, e noce moscata. si riempirà di brodo di magro, e si faranno quindi cuocere in esso i funghi. Al momento di allestire la zuppa si condenserà il brodo con rosso d'uovo, e si verserà sul pane preparato come sopra nella zuppiera.

44. — Zuppa di Erbaggi.

Si piglino le solite erbe indifferentemente, cioè lattuche, spinacci, acetosa, cornetti, prezzemolo, biede, ben lavate e pulite, e si pongano a cuocere nell'acqua, intanto si piglia un pezzetto di butirro, e si fa friggere con un cucchiaino di farina e un pugno di prezzemolo, sinchè il tutto acquisti un bel colore giallo d'oro, questi si infonde poi sulle erbe, che si lasciano ancora bollire per qualche minuto affinchè si investano del sapore, ed infine si versano sulle fette di pane abbrustolite.

45. — Zuppa di castagne.

Si compone questa zuppa che può servire anche di magro, col preparare un brodo di erbaggi, mettendo cioè in casseruola con butirro tre cipollette ben tagliate in fette, una carota, un poco di sellero, tre porri, il tutto tagliato in piccoli pezzi, uno spicchio d'aglio e due garofani, ponendo il tutto a fuoco sino a che sia ben colorito, e bagnando quindi con acqua dapprima bollita, poi si cola il brodo alla stamigna aggiungendovi sale.

Si prendano allora un centinaio di castagne delle più grosse, a cui levata la prima corteccia, si mettono al fuoco in una padella pertugiata sinchè abbiano perduto anche la seconda scorza. Così bene mondate, ponetele in una parte di brodo che avrete preparato, di magro o di grasso e fatele cuocere; quindi scegliete quelle rimaste intiere, e le altre farete passare per stamigna formandone un sugo colato che bagnerete col brodo nel quale sono state cotte. Inzuppate le croste o fette di pane per la zuppa con brodo, e fattele bollire per un momento, e nel servirle ponetevi entro il sugo delle dette castagne, guarnendole con quelle rimaste intiere come sopra.

46. — Zuppa alla vercellese.

Per fare una zuppa alla vercellese, pigliate due o più pagnottelle francesi a cui leverete la crosta, leggermente grattuggiandola, quindi anche la mol-

lica al di dentro, formandone così uno spazio che riempirete con un ripieno già cotto; ponetele quindi in casseruola cuocendole a fuoco lento con buon brodo, e poscia le aggiusterete nel piatto, e le farete ad esso attaccare bagnandole di nuovo con brodo o sugo di vitello. Allorchè siano bastantemente cotte, ponetevi sopra un manicaretto d'animelle di vitello, fegato, carcioffi, tartufi, poi guarnite il piatto di creste, spruzzatele con aglio di limone, e servitele.

47. — Zuppa di fegato.

Provvedetevi di oncie sei di fegato di vitello e bene ripulito dalle natte, tritatelo con un poco di prezzemolo, e con raschiatura o grascia se più vi piace, e coll'aggiunta di una cipolletta e di una tartufo, nonchè di sale e drogherie in pochissima quantità, unitevi anche un poco di butirro fresco, ed incorporate bene il tutto. Di questo composto ne distenderete un poco sopra le fette di pane che avrete già preparate ed indorate coll'uovo sbattuto. Poi ungete di burro una tortiera, vi collocherete dentro le vostre fette di pane facendole cuocere al testo: le quali cotte e tagliate a dadi, e messe nella marmitta, le bagnerete con buon sugo e servirete in tavola col suo formaggio trito.

48. — Zuppa di campagna.

Fate friggere in casseruola un pezzo di butirro nella dose di oncie tre, unitamente ad un cucchiaino di zucchero in modo che prenda un color rosso bruno, quindi vi aggiungerete due cucchiaini di farina, ed una presa di drogheria con un mezzo di latte bollente, lasciando continuare ancora per un poco la bollitura, dopo di che vi si uniranno tre rossi d'uovo sbattuti, e si verserà tosto sul pane preparato in marmitta.

49. — Zuppa di Lovertise o Luppoli.

Tagliate le Lovertise a piccoli pezzi sino al tenero, lavatele e fatele prendere la bontà nel burro tirato al color d'oro della quantità di un'oncia e mezza: lasciatele confinare salandole, e bagnatele con buon brodo di grasso o di magro, e così terminate la cottura, e bagnate quindi la vostra zuppa col pane tostato. Potrete anche *maritarle* al termine della cottura con uovo e formaggio di grana trito, sbattuti assieme.

50. — Zuppa di pane fritto.

Levate la crosta ad alcuni pezzi di pane buffetto o tondo, porrete questi nel latte per alcune

ore, che spremerete quindi col mezzo di un pannolino e spremuti li passerai nel rosso d'uovo sbattuto, e li friggerete nel butirro per metterli in zuppa bagnandoli con brodo succoso.

51. — Zuppa di latte.

Friggerete un pezzo di burro unitamente ad un pugno di zucchero; quando avrà questo preso un colore rosso bruno, aggiungetevi un paio di cucchiaini di farina bianca, cannella, droghe peste, ed un mezzo boccale di latte bollente; lasciate continuare ancora per alcun poco il bollimento, e finalmente unitevi tre tuorli d'uovo sbattuti, ed apprestatene ben tosto la zuppa, che avrà il sapore di una crema alla cioccolatta.

52. — Zuppa di vino.

Fate bollire per una mezz'ora un mezzo boccale di buon vino bianco con una tazza di caffè colma d'acqua, un pugno di zucchero in pane, qualche poco di cannella intiera, una scorza di limone, ed alcuni chiodi di garofani. Avanti di portare la zuppa in tavola, levatene le droghe, sbattete quattro rossi d'uova con due cucchiainate di crema o fior di latte, ed unitevi con questo il vino bollente, versandolo poco a poco, sempre rimescolando. Le fette di pane che dovranno servire per la zuppa, le taglierete con buon gusto, e spolverizzate di zucchero, vi passerete sopra la paletta rovente.

53. — Zuppa di rane.

Le rane ben mondate e lavate si fanno cuocere con un poco di butirro, un poco di prezzemolo e due cucchiaini al più di farina: si lasciano friggere per qualche tempo, poi si versa il tutto nel brodo già preparato come nella zuppa d'erbe, e si lascia bollire ancora alcun poco poi si serve sopra le fette di pane con un poco, di noce moscata.

54. — Zuppa di birra.

Si sbattono otto rossi d'uovo in una casseruola, quindi si rimescolano a poco a poco con un mezzo boccale di crema assai densa; il tutto si fa poi bollire, e sempre rimenando, vi si versa a poco a poco un boccale o anche un boccale ed 1/4 di birra, entro la quale si è già posta in infusione cannella e zucchero in quantità bastante, perchè sia raddolcita. Vi si aggiunge un poco di sugo di limone continuando sempre a rime-

nare; poi si leva dal fuoco allorchè la materia si vede giunta ad una densità conveniente, e si versa sopra le fette di pane tostate ed arrostate.

55. — Zuppa di magro alla Francese.

Per fare una zuppa di magro alla francese, si prende una tinca della grossezza secondo la zuppa che dovrà farsi, si taglia in pezzettini e si pone in casseruola di grandezza capace, unitamente ad una cipolla pure tagliata a pezzetti, un poco di butirro, due o tre garofani, un poco di basilico, di sedano e di prezzemolo bene lavati, ed alcuni funghi secchi, facendo soffriggere il tutto assieme sin tanto che prenda un poco di colore, ed allora vi si aggiunge per metà sugo di pesce e per altra metà acqua, e si fa bollire per due ore, gettandovi entro altresì durante la bollitura un piccolo pugno di riso. Si passi poi la composizione per setaccio con brodo, agitandolo con mestolo, affinchè ne sortia tutta la sostanza. Si ponga quindi di nuovo il liquido a piccolo fuoco aggiungendovi un sedano ben lavato e tagliato a pezzetti, come altresì, se ne è la stagione, una ventina di finocchietti tagliati come sopra, e quando il tutto sarà cotto, si facciano arrostitire delle fette di pane tagliate fine, e queste accomodate nella zuppiera, vi si versi sopra il brodo che avete passato, e ciò cinque minuti prima di servire.

56. — Zuppa di magro alla milanese.

Questa zuppa si prepara prendendo uno o due cavoli (verze) secondo il bisogno, i quali puliti dalle foglie inutili, si tagliano in 4 parti grosse quanto un dito, e ben lavate si pongono in una casseruola con due spicchi d'aglio finamente tagliati, un poco di prezzemolo, sedano, basilico quattro garofani ed un buon pezzo di burro, e si fanno soffriggere a piccolo fuoco. Quando tutto ciò comincia a prendere colore, vi si aggiunge per metà acqua bollente, e per metà sugo di pesce, continuandogli la bollitura per un'ora, durante la quale vi si porrà un pugno di buon formaggio di grana trito. Dipoi si arrostiscono dalle due parti delle fette di pane tagliate sottili, le quali si accomodano nella marmitta, e vi si versa sopra il brodo cinque minuti avanti di servire la zuppa.

57 — Zuppa purè alla Regina.

Si fa questa zuppa prendendo una gallina

cotta al brodo, cui si leva la pelle, indi si taglia finamente tutta la carne. Si pestano quindi nel mortaio unitamente alla suddetta carne di pollo i tuorli o rossi di quattro uova cotte dure, unitamente a dodici mandorle dolci ben pelate, ed alla mollica inzuppata di un pane da due soldi. Quando il tutto sia ben pestato, vi si mette una cucchiata di sugo, e si fa passare da un setaccio ben fitto, poi si allunga con altro brodo buono in modo che la composizione riesca nè troppo liquida, nè troppo densa, e posta nuovamente a fuoco lento, rimenesi con mestolo finchè sia tirata a dovere. Taglierete poi il pane a piacere, lo arrostitere non tanto colorito, lo inzupperete a parte in altro brodo, indi posto nella marmitta, vi si verserà sopra il purè.

58. — Zuppa alla purea di piselli anche secchi.

Questa purea si compone col prendere una mezza metà di piselli che si pongono in una piccola marmitta a cuocere con acqua, un pezzo di prosciutto, un mazzetto guernito, una cipolla steccata con quattro garofani, ed un poco di sale. Quando sieno ben cotti li scolerete in un passabrodo dopo li pisterete in un mortaio con dei pezzetti di pane fritti nel burro, o nel lardo. Il tutto passerete poi per setaccio nello stesso modo che abbiamo detto per la purea alla Regina, e lo finirete di cuocere a fuoco lento. Taglierete quindi il pane a pezzetti, che arrostito, e quindi inzuppato a parte in altro brodo, aggiusterete nella zuppiera e bagnerete la zuppa come si è detto della precedente.

59. — Zuppa con purea di lenti.

Mondate e lavate le lenti in quella quantità che vi abbisogna, le farete poi bollire in acqua, poi passate nel brodo, terminate la cottura. Ciò fatto, tagliate a piccoli pezzetti dei sedani, carote, qualche porro, e cotti in buon brodo, passerete il tutto per setaccio unitamente alle lenti, che anzi potrete queste far passare dalla stamigna anche separatamente, unendo poscia il composto, e così preparate in marmitta le fette di pane tostate, od anche pane tagliato a dadi piuttosto grossi, e, se volete, fritti prima, bagnerete la vostra zuppa.

60. — Zuppa con purea di selvaggiume.

Per questa zuppa egli è di prima necessità l'avere un brodo assai succoso e purgato diligen-

temente dal grasso, che si mantiene caldo per servirsene in seguito. Si pesta poi nel mortaio una pernice od una beccaccia già cotta, e si pone a bollire nel brodo insieme a qualche erba odorosa ed un poco di noce moscata. Quando si conosce che il brodo ha sciolta tutta la sostanza del selvatico, allora si passa per setaccio sulle fette di pane abbrustolite e preparate nella zuppiera.

61. — Zuppa con purea di fegato di vitello.

Si piglia mezza libbra di fegato di vitello, che si fa friggere nel burro con tre parti di un pane ordinario di semola; si aggiungono due uova sbattute, e tutto si pesta insieme in un mortaio; poi si mette a cuocere per mezz' ora in una pentola che si riempie di buon brodo, dopo di che si fa passare per setaccio, ed il sugo collocato in altra pentola o casseruola si lascia cuocere ancora per minor tempo, con che si ottiene una delle zuppe più saporite e sostanziose che bramare si possa, versando questa purea sul pane preparato nella marmitta come è stato indicato per le precedenti.

62. — Zuppa alla purea di pomi di terra.

Si tagliano assai minutamente dieci o dodici pomi di terra, i quali poi si pongono in una casseruola con grasso bastante, e con un pugno di cipollette e di prezzemolo; si fanno cuocere bene insieme, quindi si sparge al di sopra un poco di farina bianca, e il vaso si riempie di brodo buono o di sugo, nel quale si pongono anche fette di pane arrostiti; il tutto si lascia cuocere insieme per alcun tempo, poi si fa passare per il setaccio, e così bollente si versa sopra altri pezzi di pane tagliati in forma di dadi, egualmente tostatì ed arrostiti, che si saranno preparati nella marmitta.

63. — Zuppa alla purea di carote.

Allorchè vi avanzasse una quantità sufficiente di carote cotte, ve ne potrete servire per fare una zuppa, ed ecco come: passatele per setaccio, e ciò fatto tirate in casseruola una cipolletta ben trita con burro, e coll'aggiunta a mezza cottura di un mezzo cucchiainetto di farina, al color d'oro e quindi versatevi dentro la pappa suddetta, lasciando cuocere lentamente per alcun poco il composto finchè sia arrivato a conve-

niente densità, e vi grattuggerete sopra un poco di noce moscata. In seguito vi aggiungerete buon brodo o sugo tanto che basti per bagnare la zuppa, facendo in prima tostare al fuoco le fette di pane che taglierete piuttosto grosse per ritagliarle poi a quadretti, ed arrostarle nel burro che riuscirà migliore la zuppa, mettendovi per ultimo del buon formaggio trito.

64. -- Zuppa alla purea di pesce.

Ritenuto che nei giorni di magro vi avanzasse del pesce cotto, potrete servirvene a comporre nel seguente modo una purea per zuppa. Pestate al mortaio il pesce cotto, ed in prima bene direscato, con uno spicchio d'aglio, unendovi tanto burro quanta è la carne ed una mollica di pane

mente tritata con burro, e vi unirete le dette rape facendole confinare al fuoco coll'aggiunta di poco brodo o sugo di magro, se in giornata di magro, o viceversa. Fatto poi tostare del pane in fette, fritte nel burro, e messe in marmitta versatevi sopra le rape e servite la vostra zuppa polverizzata di formaggio.

66. — Raviolletti di grasso.

Impastata la farina di frumento nella dose per esempio di oncie sei con acqua e sale e, se volete, con un uovo, ma che non sia troppo duro, la spianerete col così detto spianatoio assottigliandola bene perchè riescano più morbidi i raviolletti, indi allestirete il ripieno seguente: tritate finissimo grasso di manzo o di rognone

COSTOLETTE DI VITELLO ALLA VISCONTI.



- (3) Le costolette vanno farsite e decorate con tartufi, montate colle relative *papillottes*, (cartucce arricciate) sopra ad una bordura di ripieno, nel centro piselli al burro, ben verdi. Servite con salsa al Madera a parte.

inzuppata nel latte; formate con ciò una pastina, fatela bollire in una casseruola dimenandola con mestolo, ed aggiungendovi un poco di sale, qualche poco di drogheria in piccola dose, oncie due formaggio trito, e tre o quattro rossi d'uovo secondo la quantità, e ritornata di nuovo al mortaio la composizione per meglio unirla, ne formerete in seguito dei piccoli gnocchetti, e li farete cuocere a brodo bollente per pochi minuti, che poi versati nella marmitta sopra il pane tagliato a dadi e tostato, troverete eccellente la minestra.

65. — Zuppa di rape.

Imbianchite nell'acqua salata, ossia fate bollire per un poco delle rape tagliate a filetti: indi messe a colare, farete tostare una cipolletta fina-

di vitello, midollo, avanzi di pollo cotto od altra carne, unitevi del formaggio trito, uova, drogheria, ma in poca dose, con sale: tutto in proporzione; fatene un impasto, e distribuitelo a piccoli pezzetti su detta pasta in linea, la quale poi gli ripiegherete sopra indorandola nei lembi con rosso d'uovo sbattuto, e mediante una piuma, quindi compressi ad uno ad uno colla mano in costa, per separarli bene l'uno dall'altro, ed onde la pasta si attacchi, li taglierete poi semicircularmente alla ruotella, e lasciatili riposare per qualche poco, li getterete finalmente nella pentola a cuocere a brodo bollente per mezz'ora, servendoli poscia in tavola. Riusciranno migliori i raviolletti, se alla pasta ordinaria vi si aggiungerà nel manipolarla un pezzo di burro fresco, come pure vi si può u-

nire il zafferano che ordinariamente vi si mette dopo nel brodo.

67. — Raviolotti di magro.

Si procede in tutto come sopra, soltanto variandone il ripieno che si comporrà con butirro, polpe di rane e di pesce persico disfatte, uovo, formaggio trito, drogheria e sale a proporzione.

Eccellente, morbidissimo e di facile composizione riesce il pieno, che si ottiene maneggiando un pezzo di burro fresco con un poco di sale e di drogheria, non che una certa dose di formaggio grattato, e formandone quindi dei rotoletti grossi quanto un grano d'uva, ritenuto il metodo che si adopera colle altre salse per formare i ravioli, solo raccomandandosi che la pasta sia tirata il più possibilmente sottile, perchè più facile sarà la cottura, e riusciranno più morbidi in bocca.

68. — Raviolotti di verdura.

Per fare ravioli di verdura di magro, prendete spinacci, ovvero erbette o cardi cotti, panera o mescarpone, uova, formaggio trito, sale e drogheria, formandone un impasto, ed operando nel restante come sopra.

69. — Minestra di pasta alla tedesca.

Per fare una minestra alla tedesca, prendete oncie 7 di farina di semola, oncie 4 di butirro, oncie 2 di formaggio trito di grana, sala e pepe, tre rossi d'uovo, ed altrettanti chiari sbattuti alla fiocca, e ben mischiando il tutto, porrete poi il composto sopra un coperchio di cazzaruola che sia liscio, allargando e distendendo sopra di esso la pasta. Fate quindi bollire del buon brodo, e con un cucchiaino, ovvero col manico di una mestola farete cadere la pasta in bocconcini nel detto brodo, lasciandola così bollire per mezz'ora e quindi sgrassata la servirete.

70. — Minestra di gnocchi.

Nel momento che bolle in una cazzaruola mezzo boccale di latte, con poco sale e poca polvere di cannella, unitevi in parti eguali farina bianca di frumento, e pane grattugiato, e tirate questa pasta dura; pestatela poi nel mortaio, aggiungendovi durante questa operazione tre uova, uno per volta, indi versatela a raf-

freddare sopra un tondo capace. Intanto fate bollire in altra cazzaruola dell'acqua con sale, e quando abbia incominciato a bollire, fatevi cadere dentro dei piccoli pezzetti di detta pasta col manico di un cucchiaino; cotti e levati dall'acqua con una mestola perforata, li condirete con burro fritto e buon formaggio, aggiungendovi del buon sugo, che basti per presentare la vostra pasta in tavola per minestra.

71. — Minestra di pasta in genere.

Non v'ha mediocre cuoco che non sappia in quale maniera abbia a preparare la pasta che dee servire per minestra: oltre di che in ogni luogo vi sono fabbricatori di pasta dove si può provvedere per economizzare il tempo. Si prepara in casa la pasta quando vogliasi nella medesima porre alcun ingrediente che dai fabbricatori non si usa, come sarebbe uova, butirro, ecc., ecc. In questo caso tutta l'arte si restringe ad impastare bene, a distendere la pasta eguale e sottile, e tagliarla in quella forma che si giudica più conveniente. Il burro rende la pasta morbida, le uova la rendono tenace, e talvolta ancora troppo dura. In qualche cucina si impasta la farina col latte: questo la rende buona, ma facile a prendere un sapore acre, ossia acido. In generale qualunque pasta che debba essere bollita, esige molta attenzione nella cottura, giacchè qualche minuto di più basta a renderla troppo molle, restando il brodo troppo denso, ed alcuni minuti di meno le lasciano un sapore di farina spiacevole. Il brodo di pollame è eccellente per cuocerla la pasta nei giorni di grasso: il brodo di magro vuole essere ravvivato con qualche salsa, o almeno con burro fritto con qualche cipollina, ed alcune foglie di salvia.

72. — Minestra di pasta pignola detta anche biguè.

Prendesi un mezzo quartino di farina di frumento, o di formentone, o di riso, o di mandorle dolci, la si unisce a tre uova, due oncie di formaggio trito, poco sale e drogheria, e se ne forma una pasta dura che poco a poco si allunga con acqua o latte, e si pone quindi al fuoco a cuocere rimenantola con mestolo. Cotta si versa sopra una tortiera o piatto grande distendendola, e si lascia che raffreddi: la si taglia poi a piacere a piccoli pezzetti e la si

mette nel brodo bollente a terminare di cuocere servendola poscia in tavola.

Si può fare con pomi di terra pelati, e pisti nel mortaio, siccome pure con i spinaci, e cardi prima cotti e poi pestati.

73. — Minestra composta.

Fate bollire in casseruola un quartino (zaina) di latte, quando bolle unitevi una quarta di libbra di farina di fumento, che mescolerete insieme tirandola al denso; indi levata dal fuoco si lasci raffreddare. Ciò fatto vi si aggiungono oncie tre formaggio trito, oncie tre cervellato, con poco sale, e si ritorna al fuoco rimenantolo il tutto fino a che sia incorporato bene senza bollire. Finalmente lasciata di nuovo divenire fredda la pasta, vi si aggiungono tre uova col loro chiaro, e si uniscono bene, e così si faccia passare per siringa in brodo bollente tagliandola di mano in mano che sorte a guisa di maccheroncini giusta la forma che vi si metterà, e dopo pochi bolli, si serva.

74. — Gnocchi di fegato alla tedesca.

Per comporre questa minestra per otto persone, si prendono mezza libbra di fegato di vitello, due oncie di butirro, sette oncie di milza, tre uova, mezzo quarto di latte, un quarto di libbra di pane bianco fatto a dadi ed inzuppato nel latte suindicato, un mezzo quarto di libbra di pane grattugiato, tre o quattro grani di pepe pestato, un mezzo pugno di prezzemolo con maggiorana ben trito, quattro buoni cucchiari di farina, sale a proporzione, con un quarto di scorza di limone ben trita. Con tali ingredienti si opera nel seguente modo:

Dileguato che sia il burro, vi si unisce il prezzemolo col pepe, e si tira come pappina in casseruola. Ciò fatto, si versa nella casseruola contenente il pane inzuppato nel latte, vi si aggiungono cinque o sei cucchiari di farina, ed anzi basteranno cinque e non più, il pane grattato, un uovo intero, ed il rosso degli altri due col loro bianco sbattuto alla fiocca, e finalmente il fegato colla milza, che saranno in prima spappolati col coltello per levare loro i filamenti interni e le natiche. Tutto si impasti bene, ed all'atto che il brodo incomincia a bollire, si faccia la prova gettandovi dentro uno di questi gnocchi col cucchiario, che vorranno essere della gros-

sezza di un uovo, e se vedeste che si rompa o si disfaccia, unitevi un'altro cucchiario o due di farina secondo il bisogno, e così allora al seguito del bollo del brodo, vi immergerete i detti gnocchi, cuoceranno in un quarto d'ora o poco più.

75. — Altri gnocchi tedeschi per minestra.

Con una libbra di farina bianca, due soldi di pane finamente grattugiato, due uova, e sale in proporzione, si forma una pasta aggiungendovi acqua tiepida finchè basti a renderla alla necessaria consistenza. Si preparano quindi dei piccoli dadi di pane francese, di prosciutto e di lardo fresco, i quali si pongono e mischiano bene con mestolo nella suddetta pasta, di cui formansi pallottole grosse quanto un uovo di gallina per lo meno, maneggiandole con farina nel palmo delle mani, e si cuociono poi come i ravioli in buon brodo. Si può anche tingere la pasta con zafferano mettendolo sciolto nella composizione.

76. — Minestra detta Mariconda.

Pigliansi N. 6 uova, un quartino di pane grattugiato, once tre formaggio trito, si salì a proporzione, vi si metta un poco di drogheria, se ne faccia un impasto duro con un poco di acqua calda, e si getta a piccoli bocconcini nel brodo allorchè bolle, continuandoli a cuocere per pochi momenti, dopo di che li verserete in marmitta, e li servirete in tavola. Questa minestra è opportuna anche nei giorni di magro, usando del brodo di pesce.

77. — Verzata.

Sia per grasso, sia per magro, non avete che a pulire bene la quantità di verze proporzionata al bisogno, levandogli le foglie inutili o guaste, e le parti grosse. Lavatele quindi, e mettetele in una casseruola con un poco d'aglio ben trito, prezzemolo, un poco di erba buona se vi piace, ed un buon pezzo di butirro, e fatele soffriggere a piccolo fuoco; allorchè avranno preso buon colore, aggiungetevi brodo naturale se di grasso, e se di magro brodo di pesce, o quando non ne aveste, accontentatevi di acqua e sale, lasciandole così bollire sino alla cottura, durante la quale vi aggiungerete un buon pugno di formaggio trito. Poi arrostiti delle fette

di pane, e poste nella marmitta, versatevi sopra e vostre verze col brodo, e servitele.

78. — Minestra a foggia di quella di spugnola.

Si tagliano insieme assai finamente alcuni fegati di pollo con prezzemolo; vi si aggiunge del pane grattugiato con poco sale e noce moscata, e si mescola il tutto assai bene con un paio d'uova. Con questa pasta si formano piccoli pezzi a guisa di spugnole, i quali passati nelle uova sbattute e infarinati, indi fritti nel burro si fanno poi bollire alcun poco in buon brodo, nel quale si servono assai caldi.

79. — Minestra d'orzo.

Si pone l'orzo ben mondo e lavato, a cuocere con brodo, avvertendo di rimescolarlo di frequente durante la cottura, e di non tenerlo troppo vicino alla viva fiamma. Prima di servire sulla mensa si lega il tutto con tre o quattro tuorli d'uovo; si condisce con un poco di noce moscata, e potrebbe adornarsi la minestra con porri finamente sminuzzati.

80. — Gnocchi di riso.

Si fa cuocere in buon brodo una mezza libbra di riso che fatto poi sgocciolare, si unisce con pane grattugiato e quattro uova intere in modo da formare una pasta alla densità opportuna e formare dei gnocchi che si cuociono di nuovo in buon brodo, e si condiscono quindi con butirro e formaggio.

81. — Altra zuppa di latte.

Si pongono a cuocere in acqua pura quattro once di riso, indi si versa il riso in una cazaruola che contenga del latte già tiepido, nella quale si rompono cinque uova, sempre rimescolando unitamente ad un buon pezzo di butirro, zucchero a sufficienza, ed alcun poco di cannella. Intanto si dispongono fette, o piccoli dadi di pane abbrustolito, ovvero piccoli gnocchi che si pongono quindi nella mistura già ridotta nel fuoco ad una certa consistenza. Quei gnocchetti si preparano con mandorle peste, rosso d'uovo, zucchero, e cannella.



CAPITOLO IV.

**CHE TRATTA DELLE FRITTURE SI DA GRASSO
CHE DA MAGRO.**

82. — Frittura di fegato alla veneziana.

Prendasi fegato di vitello ed anche di manzo tagliato a fette, e pongasi a cuocere con butirro olio d'oliva, e cipolla tritata; quando è a mezza cottura vi si aggiungerà del prezzemolo, e cotta vi si spruzzerà sopra del limone, servendola quindi in tavola.

83. — Frittura di fegato semplice.

Il fegato perchè riesca buono, quando sia di vitello, levategli la pelle e le natte, quindi affettato piuttosto sottile ed infarinato, lo immergerete nel burro che avrete tirato a color d'oro e lo farete cuocere a fuoco allegro, salandolo a proporzione, e servendolo al momento.

Si può anche friggerlo a mezza cottura nel burro, ed aggiungendovi poi un bicchiere di vino rosso generoso, con sale a proporzione, capperi e prezzemolo tritati finamente, terminando così di cuocerlo a perfezione.

84. — Frittura di cervella di vitello al sale colla pastina.

Prenderete due o tre cervella di vitello secondo il bisogno, i quali immergerete nell'acqua tiepida, poscia li farete cuocere in brodo dopo avergli levato la pellicola che li ricopre, e vi aggiungerete due o tre cucchiaini di aceto ed un mazzetto guarnito. Cotti li taglierete a pezzi di mediocre grandezza, e li involgerete in una pasta fatta al crudo con due pugni di farina, un cucchiaino d'olio d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, e sale a proporzione, facendoli quindi friggere sinchè siano ben coloriti e croccanti, nello strutto.

85. — Altra pure di cervella.

Se ne prende dei più grossi e si mette in casseruola con acqua tiepida, per levargli la pellicola, dopo di che si porrà in altra acqua con sale ed aceto, e si lascerà bollire per mezz'ora, anzi per un'ora. Dipoi levato dal fuoco lasciato freddare nell'acqua stessa, e bene salato, si taglierà in piccoli pezzi che infarinerete e ravvolgerete nell'uovo sbattuto, friggendoli quindi nel burro, e preso che avranno un bel colore

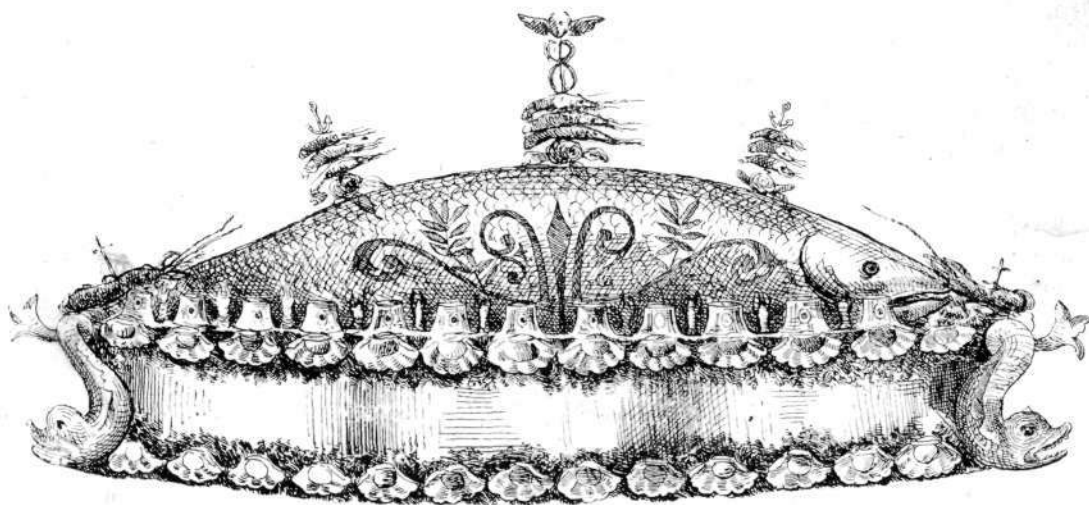
d'oro, li metterete in un passabrodo perchè scollino tutto l'untume prima di servirla in tavola.

86. — Frittura di cervello di manzo.

Convien prima marinare il cervello di manzo con sale, aceto, un buon pezzo di burro impastato con farina, aglio, prezzemolo, cipolla, erbe odorose, alloro; poi levato dalla suddetta

dovi prezzemolo, finamente tritato, un poco di sale e drogheria, ed un pajo d'uova sbattute. Ciò fatto si verserà il composto in dette cassetine empiendole per due terzi soltanto, sopra cui vi spolverizzerete del formaggio misto con pane trito, e si friggeranno in burro cotto abbondante, badando che non si rovescino nella cottura, per cui la padella non vorrà essere che agitata, acciò il composto non ne sorta.

SALMONE MONTATO SOPRA UNO ZOCCOLO IN BELLA VISTA (À LA BELLE VUE)



- (4) Il piatto che noi presentiamo è per il servizio di un *Buffet*. Esige molta pazienza per farlo, ma una volta fatto riesce di bellissima figura.

Il zoccolo è di legno ed ha d'ambo le parti una lastrina di specchio. E' adorno di conchiglie le quali si faranno di grasso come pure di grasso si faranno le finte erbe marine colle quali si guarniscono le conchiglie. Le erbe marine si tingeranno con del verde vegetale o commestibile. I delfini si faranno fondendo della stearina in appositi stampi. Il pesce dopo essere stato bollito, aggiungendo al brodo del buon vino bianco, lo involgerete in una salvietta, legato con dello spago e lo lascerete raffreddare assieme al suo brodo. Della relativa gelatina ve ne servirete per guarnire il davanti dello specchio assieme al pesce colle sue decorazioni. Introdudrete poi nei timballetti di guarnizione mezz'uovo e dei piccoli piselli verdi e gelatini, nelle conchiglie delle piccole tortellette con piselli, gamberi e gelatina.

Servite assieme ad una salsa *ravicottée*.

concia, e fattolo bene sgocciolare, lo infarinerete e lo farete friggere con burro, contornandolo col prezzemolo fritto nel servirlo.

87. — Cassetine con cervelli e laccetti.

Fate le piccole casse o berrettini dell'altezza di un dito, e di diametro dai due ai tre con carta bianca piuttosto consistente ed unta al di dentro con burro liquefatto, lavate e mondate le cervella ed i laccetti lessati in precedenza, levatagli la pelle, si tagliano a piccoli pezzi, unen-

88. — Frittura marinata colla pastina.

Per allestire questa frittura, fa d'uopo prima di tutto avere in pronto grasso di manzo sciolto e colato, da sostituire allo strutto che ad alcuno fa male. Indi prendete nervetti di vitello, palato o laccetto, od orecchi già cotti, ovvero cervella sbianchita, e mettete l'una o l'altra di queste cose in infusione con olio, sale e drogheria, poi preparasi una pastina composta a crudo di farina di frumento sciolta nel latte, e

qualche rosso d'uovo, aggiungendovi l' albume sbattuto alla fiocca, ed in questa pastina bene unita, avvolgerete pezzo a pezzo le cose suddette state in infusione, che avrete prima fatto sgocciolare, e le friggerete al grasso liquefatto ma che sia abbondante, e cotte che siano di bel colore le farete sgocciolare, e le servirete quindi in tavola.

89. — Fritto estemporaneo.

Quando vi arrivasse alle spalle all'improvviso in campagna qualche amico per favorire a pranzo e vi trovaste sprovveduti di frittura od arrosto, potrete supplire come vi espóngo con ottimo successo. Forate il collo all'uso dei pollajuoli ad uno o due polli, fate bollire intanto in una pentola, (caldaio) dell'acqua, vi immergerete tosto il pollo ancora vestito delle sue penne, e poi pelato e mondato, non che passato in acqua fresca perchè perda il sangue, spaccato, si pulisce bene, poi si taglia a quarti, si batte un poco, e si mette in un recipiente salandolo, e vi si sopraonga un peso, lasciandolo così per qualche poco. Finalmente lavato e ripassato in acqua pura, e diligentemente lavato ed asciugato con un panno pulito, si impanni, e si frigga con burro, ovvero si passi, alla pastina friggendolo pure con burro o strutto. Notisi che meglio riuscirà tagliandogli la pelle prima di salarlo, e che lo troverete morbidissimo contro l'aspettazione.

90. — Fritto di fegatelli.

Si triti finissimo del fegato di majale con grascia, prezzemolo, aglio, un poco d'erba salvia con finocchio, ed un poco di sale, poi si involge nella o retina e si frigge con burro.

91. — Frittura di fegato di pollo.

Si triti minutissimamente del prezzemolo con pochissimo aglio, e così a parte: fegati di pollo. Intanto si faccia soffriggere in casseruola un poco di burro, e vi si aggiunga il prezzemolo a cuocere; poi vi si unisca il fegato con un poco di sale e drogheria, e si faccia il tutto assieme unire al fuoco, con un buon cucchiaino di farina, in fino a che, dimenando il composto col mestolo, si veda distaccarsi dal fondo della casseruola. Allora si levi, e si distenda indi in un piatto a raffreddare, poi diviso in piccoli pezzi,

lo impanerete e friggerete al burro. Con quattro fegati di pollo, ed un buon pugno di prezzemolo, si serve una frittura per otto persone.

92. — Frittura di carne o verdura.

Si ottiene con far palpare cipolla con grascia di manzo o midollo, e burro in cui vi si mettono a piccoli pezzi delle cose già cotte, come arrosto, polpa di pollo, o verdure se di magro, le quali cose si dimenano col mestolo sino a che abbiano preso la bontà. Poi si trita bene finalmente il tutto con mezzaluna, aggiungendovi uova e formaggio trito con poca drogheria, e si pesta quindi nel mortajo, e si passa per setaccio, formandone quindi delle pallottole che infarinate, si friggono nel burro.

93. — Fritto di granelli di agnello.

A questi si deve dare una scottatura nell'acqua bollente, poi tagliata la pelle per il lungo, si levino, si affettino, e si mettano in infusione nel latte per qualche ora. Levati quindi, asciugati, ed impanati, si friggono nel burro, contornandoli di prezzemolo pure fritto.

94. — Fritto di piede di porco.

Fatti cuocere nel brodo, o meglio in brascera ma in modo che quasi si disfaccino, alcuni piedi di porco, si spolino, e collocati poscia in un recipiente, si bagnino con vino generoso, unendovi polvere di droghe ed erbe aromatiche, e si lascino così per qualche tempo in infusione: poi levati ed asciugati, si passino alla pastina fatta col vino bianco, che è quanto far liquefare poco butirro, mettersi della farina fioretto o di semola, sale, e bagnarla col vino bianco, incorporando bene il tutto, a freddo s'intende, ed unirvi altresì un rosso d'uovo, nonchè il suo chiaro sbattuto alla fiocca, bene manipolando la pasta, nella quale si involgono i suddetti piedi di porco, e si friggono al burro abbondante misto con strutto, a fuoco vivo, facendoli quindi sgocciolare prima di servirli in tavola, allorchè avranno preso un bel colore d'oro.

95. — Fegato di pollo nelle cassetine.

Tagliate delle fette di pane bianco dell'altezza di un dito, e tolta la crosta d'intorno, ne formerete dei quadrati, e colla punta di un temperino vi disegnerete e leverete il midollo di mezzo, poi friggete queste cassetine in olio d'ulivo o

burro. Per il ripieno si prendono dei fegati di pollo puliti dal fiele, i quali sbiancati nell'acqua bollente, tagliansi in piccoli dadi. Questi si passeranno in cazzaruola con un pajo di triffole tagliate pure a dadi, un poco di prosciutto magro tagliato egualmente, un pezzo di burro, e poco sale e drogheria, lasciando soffriggere il tutto per pochi minuti, curando che il composto non si attacchi al fondo; poi lo bagnerete, con un poco di sugo o brodo, continuandogli la bollitura sino a che sia asciugato l'unto. Con questo empirete le dette cassetine spremendovi sopra un mezzo limone, ed accomodate così calde nel piatto, le servirete.

96. — Fritto di fegato, o di pesce coi pomi d'oro.

Aperti nel mezzo dei pomodori maturi, e levatine i semi, e tutta l'acqua che contengono, si triti del fegato se da grasso, oppure se da magro del laccetto di pesce, assai finamente, unendovi prezzemolo, timo, basilico, un poco d'aglio, formaggio trito, un rosso d'uovo, e per ultimo un poco di mollica di pane inzuppata nel brodo, il che tutto bene mescolato, ed unito servirà a riempire quei pomodoro che si involgeranno quindi nel rosso d'uovo, e nel pane grattugiato, friggendolo bene al burro a modo di croccanti.

97. — Altra frittura di fegato alla salsa.

Prendete del fegato di vitello, tagliatelo a fette e fatene friggere quattro di queste le quali cotte, pesterete nel mortajo con due mostaccini, pochi capperi, qualche pignolo se ne avete, unendovi pure alcun poco di drogheria e zucchero. Passate il tutto al setaccio, e scioglietelo con succo di limone e poco aceto; fate poi friggere il rimanente al butirro salandolo, e preso che abbia il giusto colore, unitevi la salsetta, fategli dare due bolli insieme, e versatelo sul tondo, recandolo in tavola.

98. — Frittura di polpa di pollo.

Avanzandovi del pollo da pranzo, levategli la polpa, e pestatela nel mortajo con zinna di vitello cotta, poi levata scioglietela nel latte, unendovi formaggio trito, un poco di sale, drogheria, e sei rossi d'uovo se la pasta è molta. Quindi si ponga al fornello e si incorpori senza che bolla, il che fatto, vi si unisca il chiaro di due uova sbattute alla fiocca. Allora untate delle

formette di latta con butirro già dileguato perchè non vi resti il così detto laccetto, e versatevi il composto, mettendole quindi in una padella, in cui le cuocerete con fuoco sotto e sopra per un quarto d'ora circa. Cotti questi pasticcini li leverete, e messi sul piatto li servirete versandovi sopra una salsa bianca che si ottiene col fare liquefare in una casseruola poco butirro con un cucchiaino di farina fioretto che vi si distempererà con mestolo unendovi quindi una zaina o quartino di latte fresco, poca drogheria, e tirando questa salsa al fornello sempre mischiandola e lasciandola bollire per circa un quarto d'ora, poi si passerà al setaccio per servirsene.

99. — Frittura di coratella.

Cotta, ma non troppo, la coratella, tagliatela a grossi dadi; quindi fate friggere con burro in cazzaruola un poco di prezzemolo con poca cipolletta, il tutto ben trito, unendovi un poco di brodo, e mezzo cucchiaino di farina, nel quale composto metterete poscia la coratella, tirandola assieme al resto. Aggiungetevi poi tre rossi d'uovo, un poco di sale, e lasciatela così divenire fredda.

Finalmente pezzo per pezzo si impani coll'uovo sbattuto, e si faccia friggere al butirro cotto, contornandola di prezzemolo e foglie di sedano fritte.

100. — Frittura detta *crochè*.

Si prenda della polpa di piccioni selvatici, vitello, lepre, cappone, ecc. già cotti, unitevi della zinna di vitello, passateli alla mezzaluna, e fatta tostare al burro una cipolletta, unitevi il composto con un cucchiaino di farina, poco pane grattato e bagnatelo con latte, aggiungendovi poco formaggio trito, sale quanto ne abbisogna e se volete anche di drogheria.

Legate poi il composto con due rossi d'uovo, indi mettetelo sopra un piatto a raffreddare. Questo finalmente tagliato a pezzetti e datagli la forma di piccoli peri, ovvero in cannette ed imboraggiati si friggeranno nel burro cotto, o nel grasso bianco purgato, e si servono poi in tavola bene scolati dal grasso, e con sopra prezzemolo oppure foglie di sedano fritte.

101. — Frittura di Bombelle di grasso.

Questa si compone facendo insieme un poco

di fior di latte, e di sugo o sostanza con un cucchiaino di farina di frumento, poi vi si pone entro laccetto imbiancato, pulito e tritato finalmente con prezzemolo, grasso di vitello, e poca cipolletta, formaggio trito e drogheria in poca dose, si incorpori il tutto assieme, poi levato dal fuoco, si ponga sopra di un tondo a raffreddare, indi si taglia a pezzi, si imboraggia tre volte nell'uovo sbattuto, e pane grattato, dopo di che friggonsi nel grasso liquefatto e purgato come sopra.

102 — Risotto per fritto

Se alle volte vi avanzasse del risotto, potrete valervene a comporre questa frittura nel seguente modo. Lo legherete ed unirete ad uno o a due rossi d'uovo secondo la quantità. Si tirerà poi in ristretto del laccetto con triffole, passate prima sotto la mezzaluna oppure un poco di busecca di coratella.

Si pone quindi sul palmo della mano sinistra che vorrà essere prima spolverizzata con pane grattato, un cucchiaino di risotto, e fattovi un buco nel mezzo vi metterete un poco del suddetto composto, e coperto il buco con altro poco di riso, nonchè arrotondato ogni pezzo, e imboraggiato con uovo sbattuto e pane grattato, lo friggerete nel butirro cotto perchè prendano il croccante, a fuoco piuttosto vivo.

103 — Cervella alla Pastina. Altro modo

Levata la pellicina alla cervella di vitello la farete cuocere per un quarto d'ora in acqua, sale ed un poco d'aceto, una cipolla tagliata a fette con un mezzo limone così tagliato e senza scorza. Dopo la passerete in casseruola a terminare la cottura mettendovi per letto un poco di butirro, una fetta di lardo, ed altra di prosciutto, coll'aggiunta di tanto sugo o buon brodo che sorpassi di poco la cervella, una cipolla con alcun chiodo di garofano, una carota tagliata a pezzetti ed un paio di fette di limone. Cotta si lascia raffreddare nella sua concia, e frattanto allestite una pastina facendo liquefare in una casseruola un'oncia di burro, cui unirete un cucchiainetto di farina di frumento fioretto, un poco di sale, il sugo di un mezzo limone, dell'olio d'olivo in discreta dose, e poca acqua, bene il tutto incorporando, ed aggiungendovi per ultimo un rosso d'uovo ed il suo bianco sbat-

tuto alla fiocca; così tagliata a pezzi la cervella e passata nella pastina, la farete friggere al burro cotto ovvero allo strutto, servendola guarrita con prezzemolo ovvero fogli di sedano fritte.

104 — Frittura di pollastri *marinè* colla pastina

Prenderete quattro pollastri piccoli, che siano pelati e sgozzati, puliti dalle interiora; nonchè *flambati*, li taglierete a quarti, cioè le due coscie, i due petti e la giuntura dell'ala, il resto in due pezzi, li porrete quindi in una cazzaruola con una cipolla, una carota, erbe odorose, pepe sodo, tre garofani, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, il tutto bene tritato. Vi si aggiunge anche un poco d'olio d'olivo, e si fa soffriggere il composto sopra un fornello; quando la cipolla ha preso il colore, vi metterete due terzi di brodo, ed un terzo di aceto, con una dose di sale, lasciando i pollastri in marinaggio per mezz'ora. Di poi levateli, e metteteli sopra di un piatto per friggerli involti nella seguente pasta: ponete in casseruola fior di farina con poco sale, aglio vergine, un bicchiere di vino bianco ed un chiaro d'uovo sbattuto alla fiocca ed aggiuntavi acqua pura, se ne formi una pasta più liquida di quella con cui si frigge il merluzzo. Involti in questa pasta i pezzi di pollo, e fritti al burro cotto od allo strutto, si distribuiscono con buon ordine sul piatto, guernendoli con prezzemolo egualmente fritto.

FRITTURE DI MAGRO

105 — Frittura *marinè* di magro.

La frittura marinata da magro si fa nello stesso modo che quella da grasso, adoperando invece di carni, carboni cotti stati in fusione, o broccoli, ovvero musoni di spinaci, friggendoli poi nell'olio o nel butirro.

106 — Frittura di bombelle da magro

Anche questa si fa come la già descritta da grasso con questo nome ma gli ingredienti saranno fior di latte, burro, un pizzico di farina di frumento, sugo da magro, pesce persico già cotto e disfatto, non che finalmente tritato con erborine, drogheria, sale e formaggio trito; il tutto bene mescendo a fuoco lento, e disposta così la composizione, e datagli la forma come le bombelle da grasso si friggono all'olio od al burro.

107 — Frittura di chiara d'uovo

Si fa prendendo una sufficiente quantità di albume d'uovo, che s'infonde nell'acqua bollente sinchè sia rappreso, indi si mette sopra un panno di bucato a sgocciolare: quando è asciutto lo salerete e lo taglierete a piccoli pezzi, indi imbragati con uova e pane grattato per due volte si friggeranno nel burro liquefatto al color d'oro.

108 — Frittura di granate di riso da magro

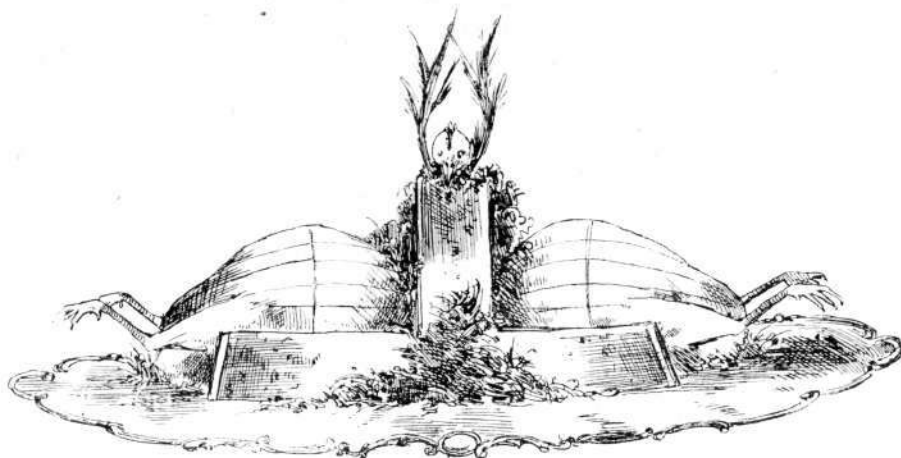
Questa si compone come quella da grasso, se non che il risotto dovrà essere fatto da magro nel modo che fu indicato a suo luogo; e si riempi-

vi metterete due o tre rossi d'uovo e mescolato bene il composto, lo lascerete raffreddare.

Si formino quindi con esso tante piccole pere, attaccandogli per gambo dei ramicelli di finocchio; si sbattano poi dei chiari d'uovo ed involgendovi le pere e poscia nella semolina, si pongano a friggere, e si rechino in tavola contornati di prezzemolo pure fritto.

110. — Frittura alla francese di pomodoro.

Prendete dei pomodoro che sieno rotondi e bene maturi, i quali aprirete nel mezzo levandovi tutti i semi, e l'acqua che contengono. Si ripulisca quindi del laccetto di pesce, e si opera

CAPPONI ARROSTO CON CRESCIONE, MONTATI AL CROSTONE.

- (5) Prima di tutto bisogna conservare le penne della coda e la testa con le penne relative e così pure quelle del collo, che vanno montate sul crostone nel modo indicato dal nostro disegno. Il crostone dev'essere fatto di pane a forma di due cassette con nel centro una piramide per adattarvi le teste e le penne dei capponi. Il crostone stesso deve essere prima fritto, poi attaccato al piatto per mezzo d'una pastella di farina e bianco d'uovo scaldato al fuoco, e in ultimo guarnito di crescione.

ranno le granate con pieno composto di code di gamberi e polpe di rane fatte cuocere nel butirro, aggiuntovi un poco di brodo, drogheria e formaggio trito.

109. — Frittura da magro alla francese.

Prendete del riso a proporzione della quantità di persone che vi abbisogna di servire: lo monderete e laverete in due acque, poi lo porrete a bollire a piccol fuoco in una cazzaruola con latte, un poco di sale e burro, avvertendo che il latte non deve sorpassare il riso che di due o tre dita. Lo rivolterete spesso, e quando sarà cotto più che a metà e venuto molto sodo,

quindi nel resto come per la frittura similmente descritta per la tavola da grasso al progressivo 96.

III. — Frittura di coscia di ranocchi.

Si prendono coscie di ranocchie grasse, e si pongono in casseruola con un pezzo di burro, cipolletta, poco prezzemolo, una presa d'aglio, ed il tutto si trita fino, e si faccia soffriggere per tre minuti; poi il composto si condisca con sale, pepe, noce moscata, ed un mezzo limone spremuto. Si dà quindi alle cosce la forma di piccola pera, di modo che l'osso ne rappresenti il gambo, si imbragiano con uovo sbattuto e

pane grattato, aggiuntovi anche un poco di formaggio trito, ripetendo per due volte questa operazione, poi si friggono al burro cotto, e si servono ben calde in tavola.

112. — Frittura di funghi anche secchi.

Per fare questa frittura potendosi anche servire di funghi secchi fatti rinvenire nell'acqua, e poi asciugati, si marinano con aceto, sale, pepe, e cipolle, e quando siete per servire in tavola, componete una pasta liquida sbattuta con farina e rossi d'uova, involgete in essa i funghi e friggeteli al burro, servendoli ben caldi.

113. — Frittura di pesce.

Questa si fa ordinariamente con pesce persico che si predispone in questo modo: tagliatagli la testa e la coda, si spacca per il lungo e levatagli la grossa spina vertebrale, gli si levano le altre laterali con lama di coltello che gli si passa sotto, e si prendono tutte assieme operando dalla pancia verso il dorso, avvertendo che il pesce deve essere non solamente spaccato, ma bensì diviso per il lungo in due parti. Gli si tagliano quindi le ali o pinne, poi col coltello gli si taglia ossia si distacca la pelle tutta intiera, operando dalla coda verso la testa, passandogli cioè la lama che deve essere sottile e tagliente, tra la carne e la pelle, appoggiandola però fortemente sopra la pelle. Diligentati finalmente questi pezzi così ripuliti, si immergono nel rosso d'uovo sbattuto, indi si avvolgono nel pane grattato, e si friggono nel burro sinché abbiano preso un bel colore.

114. — Frittura di crostini di pane.

Per allestire questa frittura, farete prima una salsa con un poco di prezzemolo, sale, olio di olivo fino, ed il sugo di un limone. Mescolate il tutto insieme, poi prendete del pane fresco, levategli la crosta, e tagliate la mollica a fette grosse quanto uno scudo, formandone tanti piccoli dadi, sopra i quali stenderete la suddetta pasta. Sbattete quindi quattro uova, immergetevi quei pezzetti, e così molli involgeteli nel pane grattato fino mescolato con un poco di formaggio trito e friggeteli con buon olio d'olivo.

115. — Frittura d'uova.

Farete due o tre frittate sottili di tre uova ciascheduna, le quali condirete con prezzemolo,

cipolla, sale e pepe: le stenderete poi separatamente sopra una tavola ben pulita, e le rotonderete ben fitte, tagliandole in seguito a pezzi che imboraggerete, friggerete, servendole garnite di prezzemolo pure fritto.

116. — Frittura di rane intere.

Marinerete le rane ben ripulite e mondate, tenendole per un'ora infuse in acqua ed aceto a quantità eguali, prezzemolo, cipolla tagliata, due spicchi d'aglio, tre garofani, una foglia di alloro, erbe aromatiche. In seguito, levate dalla infusione e bene asciugate, le infarinerete e friggerete, servendole con prezzemolo pure fritto.

117. — Frittura di mascarpone.

Tagliate a fette un mascarpone, imbevetele d'uova, zucchero e cannella, poi involgetelo in pane trito e friggetelo con burro fresco a fuoco lento.

118. — Frittura di chiara d'uovo in altro modo.

Fate una polentina con chiari d'uova, pane grattato, zucchero in poca dose, poi gettatela in acqua bollente facendole dare piccoli bolli, ed incorporata che sia, levatela, e fatti dei bocconcini, si involgano in una pastina che formerete coi loro rossi, farina e poca acqua a densità conveniente, e si friggono poscia nell'olio o nel burro.

119. — Frittura di crema.

Incorporate insieme a due uova intiere, due oncie circa di zucchero, un cucchiaino di fiore di farina ed un bicchiere di latte, ed unite questa composizione al fornello con fuoco mediocre, ponendo attenzione che non si attacchi al fondo della cazzaruola. Bollito che abbia e bene sciolta distendetela su di un tondo capace, e fredda la taglierete a pezzetti quadrati, i quali impanati, si friggeranno al burro, presentandoli in tavola ben spolverizzati di zucchero.

120. — Frittura di riso.

Si prenda una quantità di riso proporzionata al bisogno, si faccia bollire col latte che sorpassi di due dita il riso, unendovi burro e sale: e quando sarà arrivato a mezza cottura o poco più, di modo che sia quasi del tutto asciugato, si leverà e colerà, e vi si aggiungeranno due o tre rossi d'uovo, mescolando il tutto assieme

con mestolo, e si lascerà quindi raffreddare tale composto per qualche poco. Se ne facciano allora tante *pera*, servendosi del finocchio per far loro il gambo, e bagnate nell'uovo sbattuto, ed involte con pane grattato, si facciano friggere al burro o strutto, con prezzemolo fritto per guarnitura.

121. — Altro fritto di riso.

Fate cuocere un quartino di riso in un mezzo di latte in modo che quasi si possa spappolare, per cui avrà asciugato tutto il latte. Allora levato dal fuoco, aggiungetevi un pugno di zucchero asciutto detto *fioretto*, un mezzo spicchio di cedrato giulebbato bene trito: mischiate tutto ciò, e disteso sopra di un piatto, lasciatelo divenir freddo. Impanatelo poi come la cervella a pezzi, formandoli rotondi, oppure oblungi, e fateli friggere al momento servendoli con prezzemolo ovvero foglie di sedano fritti parimenti.

122. — Frittura di formaggio.

Fatta la polenta gialla non troppo dura, e versata sulla tavola, si tagli con refe a fette grosse poco più della costa di un coltello, e queste poi si tagliano a liste larghe circa tre dita e poi tagliate ancora per traverso a quadretti; ovvero si taglino rotonde a piacimento. Ciò fatto, si indorerà con uovo sbattuto ogni fetta all'intorno mediante la piuma di una penna, e vi si metterà sopra una fettina sottile e più piccola di formaggio dolce, e si coprirà con altra fetta sottile di polenta egualmente preparata coll'uovo, che si comprimerà perchè si attacchi a quella disotto, ed involtate le fette così preparate coll'uovo e pane grattato, si facciano friggere al burro.

123. — Fritto di campagna.

Sbattuti bene alla fiocca quattro chiari d'uovo unitevi i suoi rossi, poco sale con un pugno di fiore di farina ossia semola, sbattendoli bene di nuovo, ed appena rinnovata la fiocca, ossia incorporato il tutto, si faccia friggere con sveltezza nel burro piuttosto abbondante rivoltandolo pure con sveltezza: e preso che avrà un bel colore d'oro, si serva, e se si vuole inzuccherato.

124. — Fritto di marmellata.

Fatto giulebbare lo zucchero, unitevi pere af-

fettate fine, pesche, od altri simili frutti, e tirati a cottura si disfaranno formandone una pappa. Bagnate allora alcune ostie nell'acqua, si metterà sopra ciascuna un cucchiaino di questa marmellata, ed involte in dette ostie, si facciano friggere nel burro cotto, e si servano guarnite di foglie di prezzemolo o foglie di sedano pure fritte.

125. — Altro fritto nelle ostie.

Lo stesso fritto nelle ostie si può ottenere tirando sul fornello in casseruola con burro alcune polpe di rane e code di gamberi in quantità sufficiente, mettendovi sale e drogeria, poi legando questo composto con rossi d'uovo, si versi sopra di un piatto a raffreddare. Finalmente posta un poco di questa salsa sopra ostie preparate come sopra, e ripiegate si frigeranno allo stesso modo od anche passandole alla pastina.

126. — Frittura *crochè* di pesce.

Fatta tostare una cipolletta tritata fina col burro, aggiungetevi polpa di pesce, qualche coda di gamberi, e polpa anche di rane con un tartufo pure sminuzzata, un poco di formaggio trito, un poco di pane grattato, sale a palato, e drogheria tanto da accrescergli il gusto, non che latte in proporzione, cioè un mezzo bicchiere, ed incorporato il tutto fatelo bollire, indi legate il composto con rossi d'uova. Allora versato su di un tondo si lasci raffreddare, ed in seguito fatti dei piccoli rotoli si imboraggino, e si facciano friggere con olio o burro cotto, servendoli guarniti di prezzemolo o foglie di sedano fritte.

127. — Altra frittura di pesce persico alla pastina di latte.

Direscato, levategli le spine, e così anche la pelle come si è già superiormente indicato, quindi tagliato a liste il pesce persico, queste si marinino in prima nell'olio d'olivo, sugo di limone, poco sale, nonchè prezzemolo bene tritato, quindi involtate nella pastina di latte che si compone col fare liquefare un poco di burro unendovi uno o due cucchiaini di fior di farina, sciogliendo la pastina col latte in modo che sia liquida ma bastantemente consistente, alla quale aggiungerassi un chiaro d'uovo sbattuto alla fiocca, ed in seguito anche il suo rosso, si frig-

geranno nell'olio fino d'olivo, e si serviranno con prezzemolo pure fritto.

128. — Frittura di pomi di terra.

Fatti cuocere nell'acqua semplice alcuni pomi di terra, o meglio sotto la cenere calda, pelati, e pestati bene nel mortajo, vi si mischiano due once di zucchero, un poco di cannella, due once di burro fresco, tre rossi d'uovo, con un poco di cedrato tritato fino, si incorpori bene il tutto. e formate quindi delle pallette grosse niente più di una noce, si infarinino, e si friggano col burro cotto.

129. — Frittura composta.

Fate passare al setaccio la *basciamella*, composto questo, già descritto nella 2^a parte del Capitolo I^o. ed unitevi del formaggio trito con rossi d'uova, pochissima drogheria, ed i chiari d'uovo montati alla fiocca; in seguito ungete delle formette che servono per i pasticcini con burro già purgato, empitele col detto composto, e fatele cuocere al bagno maria, cioè in una padella contenente dell'acqua che però non sorpassi la metà altezza delle formette e cotte, levatele e collocatele nel piatto, versandovi sopra se ne avete l'opportunità, una salsetta di tartufi o di funghi.

130. Altre frittture in formette.

Stemperate assieme nel latte o panna un poco di fior di farina o semmola, con rossi d'uovo, burro, un poco di sale e dello zucchero, e tirate il tutto al fornello al denso, ma che non bolla; indi levato dal fuoco vi unirete degli amaretti pestati con poca scorza di limone, un po' di cedrato trito che vi stà pur bene, ed altri rossi d'uova coi bianchi levati alla fiocca. Allora unta una tortiera, ovvero le formette come sopra, ed asperse con pane grattato fino, e meglio ancora se passato al setaccio, verserete su esse il composto, e le farete cuocere, ma non troppo, quindi levatele dal fuoco e collocatele sul piatto, aspargerete questi pasticcetti di zucchero in polvere cioè passato al setaccio.

CAP. V^o

DELLE CARNI LESSATE

131. — Manzo alessato.

Richiedesi prima di tutto che la carne sia di bella qualità, e le parti migliori sono la così

detta *costa falsa*, il *cuscono*, la *culatta*, la *fetta di mezzo*, il *filetto*. Questa si batte bene acciò riesca più morbida, quindi si instecca con spicchi di aglio, e si mette a fuoco forte nel caldajo con acqua fredda, sale quanto ne occorre, ed allorchè incomincia a bollire, si schiumi bene; indi si ritiri dal fuoco forte, e si metta in un angolo del focolare a cuocere lentamente. Alcuni costumano di salare la carne la sera antecedente, e riesce in tal modo più tenera.

132. — Polli allessati.

I polli da cuocersi allessati, vogliono essere dapprima esattamente spennacchiati, abbruciando loro la piuma più minuta, ed i piccoli cimostroni delle penne passandoli sopra carta o spirito acceso, poi gli si leveranno le interiora, il bulbo dell'occhio, il sottobecco, le estremità dei piedi, e quindi lavati e disposti con buon garbo, non che legati con spago acciò non perdano la loro figura, si metteranno nel caldajo e cuoceranno come sopra.

133. — Stufato di manzo.

Si richiede la parte che chiamasi il *cuscono* della migliore qualità, e la si instecca di prosciutto tagliato a filetti ed asperso di cannella in polvere, nonchè con alcuni spicchi di aglio ammaccati, non senza avere prima bene battuto la suddetta carne, la quale poi viene involta in farina di frumento. Ciò fatto, pongansi nello *stuino* midollo di manzo, fette di prosciutto, burro, e cipolletta tagliata a cui farete prendere il color d'oro, vi porrete poi entro il manzo preparato come sopra che farete tostare da tutte le parti, ed aggiungerete in seguito nello *stuino* una bastante quantità di vino nero generoso, e lascerete cuocere a fuoco lentissimo tutto il giorno. Così la notte si lascia raffreddare, ed alla mattina susseguente gli si toglie tutto il grasso congelato, poi si rimette a finire di cuocere a fuoco lento sino a che sia il momento di servirlo in tavola.

134. — Manzo in ristretto detto anche alla moda.

Scelto un buon pezzo di carne di manzo, si inlarda metà di prosciutto, metà di lardo; quindi si trituranò minutamente insieme prezzemolo, cipollette e funghi secchi, e condito con sale e pepe; non che aggiuntovi qualche pezzetto di prosciutto o di lardo, si pongono tutti questi

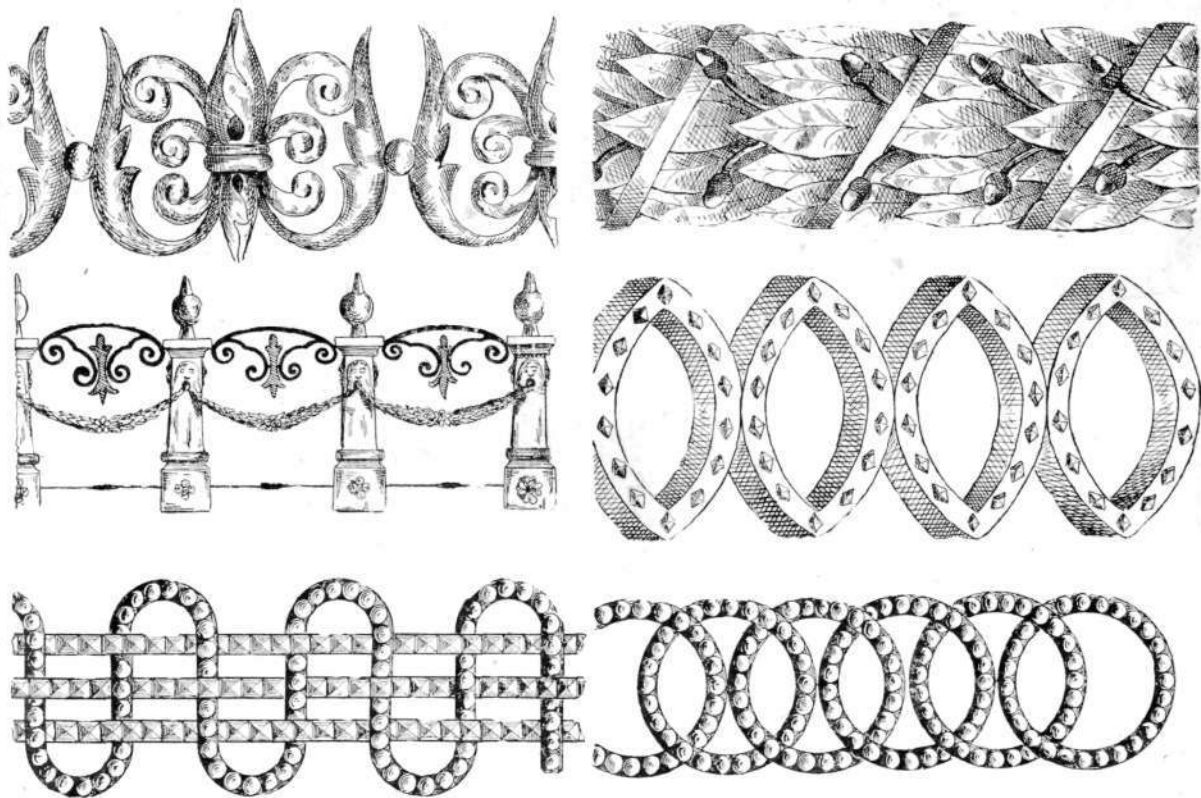
ingredienti nella casseruola con la carne sud-
detta, con spazio sufficiente per porvi anche ca-
rote, cipolle e sedani tagliati a pezzi; si cuopre
la casseruola, e si lascia bollire e cuocere il
tutto a fuoco lento per quattro ore, avendo av-
vertenza perchè la vivanda non abbruci, e vi si
aggiungono in fine un bicchiere di vino bianco,
ed altrettanto brodo assai buono; allorchè la

mini ivi la carne la sua cottura, che otterrassi
in tre ore circa, servendola poi collo stesso
sugo in cui ha cotto, sgrassato, e passato per
setaccio.

135. — La costa di manzo pure in ristretto.

Convorrà procurarsi una costa piuttosto doppia
di manzo, la si batta bene, quindi si marinì

GUARNIZIONI PER PIATTI DI LUSSO.



- (6) Le guarnizioni delle quali diamo il disegno si fanno di pane fritto, di pasta all'uovo, o di pastigliaggio, e servono a guarnire i piatti che contengono le vivande. Queste guarnizioni, se si avrà cura di disporle in bello e sapiente ordine, faranno fare ottima figura al cuoco che le avrà ideate.

carne sia cotta, si toglie dal suo grasso, e si serve sulla mensa cogli erbaggi cotti insieme. Può farsi questa pietanza anche più semplicemente, facendo cuocere cioè il manzo in buon brodo sino a metà cottura nella pentola, e poi levandolo e passandolo in casseruola con sugo ben preparato, poche erbe aromatiche, una cipolla, invecchiata di garofani, una fetta di prosciutto, una carota ed una pianta di sedano, e così bene chiusa la casseruola si farà che ter-

con olio d'olivo, sale ed erbe aromatiche, lasciandoela per qualche tempo perchè s'imbeva della concia. Levata, si passi alla graticola facendola cuocere a fuoco lento fino a mezza cottura; poi fatta una salsa piuttosto abbondante composta di erbe aromatiche, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, aceto e sale, con un poco di sugo, si faccia consumare, indi vi si metta il manzo, si lasci bollire a fuoco lento fino al termine della cottura, che non si otterrà in meno di tre ore, ed

al momento di servirlo in tavola, fategli sopra una spremuta di limone.

136. — Filetto di manzo pure in ristretto.

Si disossi e si pulisca un filetto di manzo, si batta bene, indi si lardelli con lardino e filetti di prosciutto magro, si sali, e lo si spolverizzi anche con spezie in polvere, poi si faccia cuocere nella solita *brasura*, aggiungendovi dopo che avrà preso un bel colore d'oro, un poco di vino bianco, ed in seguito del sugo, o buon brodo. Fate che la sua cottura non sia meno di quattro ore, e levato si serva al momento colla salsa seguente: si mettono in una casseruola cinque o sei cipolle tagliate a fette, ed una fetta di prosciutto pure tagliato a pezzetti, con un ettogramma di burro; e dopo che avrà bollito il tutto assieme per alcun poco, vi unirete un bicchiere di vino generoso, continuandogli la cottura. Finalmente passata per il setaccio questa salsa la verserete così calda sopra la carne, inviadone il superfluo da parte in una salziera.

137. — Testa di Vitello lessata, modo semplice.

Procuratevi dal macellajo una mezza testa di vitello già fatta bianca senza che vi diate la pena di allestirla voi stesso in propria casa, e coperta con fette di lardo, e fette di limone, toltane la corteccia, involgetela in un panno che assicurerete con filo e fatela quindi bollire nella solita *brasura* semplice, procurando che non oltrepassi la sua cottura che richiede due ore, o presso a poco. Poi slacciata, si serva con qualche salsa se volete, a vostro gusto.

138 — Manzo filettato in ristretto.

Per variare la cucinatura del manzo, si prenderà un pezzo di culatta che si batterà bene e si filetterà con lardo. Poi fatto tostare in casseruola col burro, una cipolla tritata fina, vi si unisca il manzo salandolo e spolverizzandolo di spezie, gli si faccia prendere colore. Frattanto si faccia rosolare in un'altra casseruola capace, con burro e grasso di manzo, una cipolletta con sedano e carote tagliati a pezzetti riducendoli al color d'oro, mescolandovi assieme un cucchiajo di farina di frumento; poi vi si aggiunga in proporzione del vino rosso buono ed altrettanto brodo e si faccia cuocere il tutto per un quarto d'ora. Dopo si passi per setac-

cio ed unendo a questo brodo il manzo, si lasci cuocere per quattro o cinque ore a fuoco lento che poi si servirà con questo sugo stesso bene sgrassato prima di versarglielo sopra.

139 — Manzo alla Portoghese.

Prendi un pezzo di manzo, la parte vicina alla coda e sospendilo in luogo fresco perchè si infrolli, inlardalo quindi ben bene, salalo, e guarniscilo di chiodi di garofano e grani di pepe; aspergilo poscia di farina e fallo arrostitire con burro da ambe le parti, finchè pigli un colore giallo-oscuro. Collocato quindi in casseruola con acqua e aceto, vi aggiungerai capperi, cipollette, e scorze sottili di limone: continuerai la cottura finchè la carne sia divenuta tenera, e la salsa siasi ristretta e condensata, poi si servirà sulla mensa colla sostanza medesima.

140. — Manzo alla Boema.

Convieni dapprima avere un pezzo di carne di bue della migliore qualità, come sarebbe *culatta, fetta di mezzo* od altro simile. Questa si lardella con prosciutto grasso tagliato in filetti minuti, e si mette quindi in fusione nel vino generoso. Si pone poscia a cuocere per sei ore almeno in brodo od in sugo, secondo la grossezza del pezzo di carne e prima di recarlo in tavola, si asperge di sugo di limone. Avvertesi che il manzo preparato in questo modo è eccellente a mangiarsi anche freddo.

141. — Manzo lessato all'inglese.

Prendi un bel pezzo di carne di bue, e ben salato e lardellato, lascialo per 12 ore coperto in vaso di terra con erbe odorose e scorza di limone tagliata minutamente, non che ginepro. Poni quindi in casseruola vino bianco, aceto, ed acqua in parti eguali e nella misura occorrente, aggiungendovi cipolla, aglio, sedani, e qualche carota, per ultimo mettendovi la carne che lascerai cuocere unitamente a qualche pezzo di prosciutto. Devi muoverla più volte affinchè non attacchi ed abbruci, e quando la troverai tenera, la leverai dal fuoco, farai restringere la salsa con un poco di farina; e divenuta densa vi aggiungerai un poco di brodo, e servirai la carne sul piatto, sopra ponendovi detta salsa.

142 — Orecchia e lingua di Vitello.

Queste, dopo averle scottate in acqua bollente,

si cuociono prima in buon brodo, poi si servono calde versandovi sopra una delle seguenti salse: *Dolce e brusca*, che si compone mettendo in padella del burro con cipolla tagliata, zucchero, pignoli ed uvette, che si fanno cuocere rimescolandoli, e che poi si allunga con aceto forte;

Di capperi, che si fa con olio fino, capperi e sugo di limone;

Fricassé che si forma con brodo freddo, entro cui si sbattono rossi d'uovo, prezzemolo trito e sugo di limone. Gli si fa sentire il caldo rimendola sul fuoco, e quando le uova cominceranno a coagularsi, è fatta.

143. — Punta di petto di Vitello alla tedesca.

La farete prima imbianchire con molto brodo, un mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto di erbe odorose, sale e pepe; quindi la aggiusterete in un piatto volgendo la pelle sui lati per lasciare scoperte le cartilagini, e potete versargli sopra la seguente salsa:

Con sugo colato unirete dei capperi, due fegati di polli cotti, prezzemolo, una carota imbianchita, il che tutto farete bollire per poco, aggiugnendovi un poco di pepe prima di servirla.

144. — Testa di Vitello lessata.

Levategli le mascelle e lasciatela purgare una notte intiera immersa nell'acqua, poi la porrete nella pentola con acqua in cui avrete sciolto un pugno di farina distemperata sul fuoco; la schiumerete quando incomincia a bollire di nuovo, aggiugnendovi quindi a proporzione, prezzemolo, due spicchi di aglio, tre chiodi di garofano, una foglia d'alloro, erbe odorose, ed un poco di pepe, se volete anche qualche carota.

Allorchè sia bene cotta, la leverete ponendola a sgocciolare, e levate pure ad essa con garbo le ossa al disopra scuoprendone le cervella, la collocherete sul piatto per servirla in tavola, versandovi sopra una salsa a piacere, cioè, o salsa pepata, piccante, all'italiana e simili.

Si può anche valersene per piatto di mezzo quando sia accompagnata da una salsa composta nel seguente modo: Mettete in una casseruola un pezzo di burro quanto un uovo o poco più, due buoni pizzichi di farina, sale, pepe, tre tuorli d'uovo, due cucchiainate di aceto, e stemperando tutto assieme con aggiuntovi un mezzo bicchiere di brodo, fare rappigliare la salsa

al fuoco riducendola ben densa. Allora levasi la testa di vitello dalla pentola in cui è stata cotta, la si fa sgocciolare ben bene, la si spruzza colla detta salsa in ogni sua parte, ben'inteso che sarà stata preparata col toglierle le ossa al disopra mettendo allo scoperto le cervella, poi la si ravvolge in pane grattato, mettendo la mollica di pane con un poco di burro liquefatto, e la si accomoda nel piatto destinato per la tavola, e gli si fa pigliare colore nel forno o sotto un coperchio di teglia infuocato, e dopo chinate il piatto perchè sorta il grasso, ed ultimate con salsa piccante.

145. — Cappone lessato con ripieno di uovi.

Spennacchiato il cappone e ripulito, non che bene lavato, si empirà con la seguente composizione: mollica di pane inzuppata nel brodo o nel latte, grasso di manzo o di vitello, ed un poco di burro, le quali cose si pesteranno in un mortaio, poi vi si aggiungerà spezie fin polvere, formaggio grattato, ed uova sbattute, e finalmente vi si uniranno noci ben mondate e pelate che egualmente si pesteranno. Riempito il cappone con questo ripieno, lo si fa cuocere in brodo o sugo, e lo si guarnisce con lasagne cotte nel brodo sino a mezza cottura, e che avranno terminato di cuocere nella stessa sostanza del cappone.

CAP. V.

PIATTI DI MEZZO CON CARNI DI MANZO.

146. — Culatta di Manzo al forno.

Levati prima gli ossi alla carne, la inlarderete e poscia condirete con sale e spezie ponendola quindi in una casseruola capace, con un boccale di vino bianco, e serrandola bene col coperchio della casseruola, dopo di che la farete cuocere nel forno per cinque o sei ore, secondo la quantità; indi servitela con salsa a piacere, levandone prima il grasso.

147. — Salame di Manzo.

Prenderete della carne di manzo, testina, ed orecchie di vitello, che taglierete a pezzetti, ed impasterete con spezie, pepe, sale, aglio e un poco di vino bianco. Insaccate il composto con imbuto di feltro in un budello, cuocetelo in brodo, e servitelo caldo in tavola.

148. — Manzo al forno in altro modo.

Pigliate la quantità di carne di manzo che vi abbisogna, la quale taglierete a minuti pezzi con la metà meno di grasso pure di manzo, e porrete ciò in una casseruola con lardo magro. Tritate finemente prezzemolo, cipolle, funghi, aggiungendovi sale, pepe in grani, una cucchiata di acquavite, quattro tuorli d'uovo, il che tutto mischierete insieme; ungete allora una casseruola con grasso di carne od anche burro e rivestitene le pareti con fette di lardo, collocatevi dentro la carne mista coi suddetti ingredienti e bene stretta, quindi coprite col coperchio e turatene gli orli con farina stemperata con aceto, e mettete poi a cuocere nel forno per tre o quattro ore. Volendolo servire per tramezzo caldo ne leverete le lardelle e sgrasserete la salsa; e se per tramezzo freddo lo lascerete freddare allorchè sarà cotto.

149. — Lingua di Manzo.

Fatela cuocere in poca acqua e levatagli poscia la pelle la taglierete a sottili liste, o fili che aggiusterete in una casseruola con prezzemolo, cipolla, funghi, il tutto tritato minutamente, aggiuntovi sale, pepe in grani, olio d'olivo, e farete cuocere a fuoco lento; quando comincerà a bollire, mettetevi un bicchiere di vino bianco, e cotta che sarà, sgrassatela ed aggiungetevi un poco di succo di limone nel recarla in tavola.

150. — Cervella di Manzo.

Si suole cuocere con vino bianco, sale, pepe, un mazzetto di erbe odorose, e quando è cotta si appresta con una salsa appetitosa così composta: erbucce di quelle che si adoperano per l'insalata, che, bene mondate e lavate, si mettono, con tre scalogni o cipolle, a bollire per un momento in un tegamino, si levano e si gettano quindi nell'acqua fresca, poi spremute si pistano in un mortaio assai fine, e ciò fatto si pongono in casseruola con sale, pepe, un poco di burro, e una cucchiata di senape inglese; bisogna fare rappigliare la salsa senza che bolisca.

151. Trippe in manicaretto.

Tagliate della cipolla, a pezzetti, che frigate con un poco di burro, e quando sarà

quasi cotta vi metterete delle trippe di vitello tagliate a pezzi e le condirete con sale, pepe, un poco di aceto, un poco di brodo, lasciando che bolliscano per mezz'ora. Recandola in tavola avvertite di mettermi un poco di senape inglese.

152. — Arnioni di manzo alla casalinga.

Tagliateli in particelle minute; fatele friggere con un poco di burro, sale, pepe, prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, il tutto tritato fino e quando saranno cotti, ci porrete un poco di aceto o di succo di limone. Fate attenzione che non bolliscano di troppo, altrimenti si indurirebbero.

153. — Coscia di Manzo alla Cardinale.

Prendetene nella quantità di cinque o sei libbre su cui si regola la seguente ricetta. Tagliate mezza libbra di lardo in lardelli che agusterete con spezie fine e sale; inlardate così tutto il vostro manzo, poscia prendete un mezzo quartino di salnitro polverizzato e fregatene la carne per renderla rossa, poi mettete la coscia in una terrina con una concia di ginepro un poco infranto, due foglie di alloro, con mezza libbra di sale, e lasciatevi la carne per otto giorni. Quando la carne avrà pigliato il sale, lavatela con acqua calda, metteteci qualche fetta di lardo sopra di essa, avvolgetela in un pannelino bianco, e legatela con spago: quindi fatela cuocere a fuoco lento per cinque ore con una bottiglia di vino nero un mezzo litro abbondante d'acqua, due o tre cipolle, uno spicchio d'aglio, due carote, una foglia di lauro, tre o quattro garofani, l'ottava parte di una noce moscata, ed anche un poco di prezzemolo, con qualche erba odorosa, timo e basilico. Quando sarà cotta la leverete dal fuoco, e la lascerete raffreddare nel suo liquido.

154. — Braciucola di manzo incartata.

Pigliate una braciucola di manzo, tagliatela pulitamente, e mettetela a cuocere a fuoco lento con brodo, con mezzo litro d'acqua un poco di sale e di pepe. Quando sarà cotta, fate restringere la salsa di maniera che si attacchi a tutta la braciucola, poscia la porrete a marinare con burro, ovvero olio d'olivo, prezzemolo, cipolle, funghi, il tutto tritato finamente ed un poco di basilico in polvere se ne avete.

Collocate quindi la braciola in un foglio di carta bianca ben soda ed unta d'olio con tutta la sua marinata, ripiegate la carta come un pacchetto, mettetevi un poco di grasso al di fuori, e cuocetela sulla graticola con altro foglio di carta al disotto parimenti unto di grasso; fatela arrostitire a fuoco lento dalle due parti, e si recherà in tavola così incartata.

155. — Braciola alla russa.

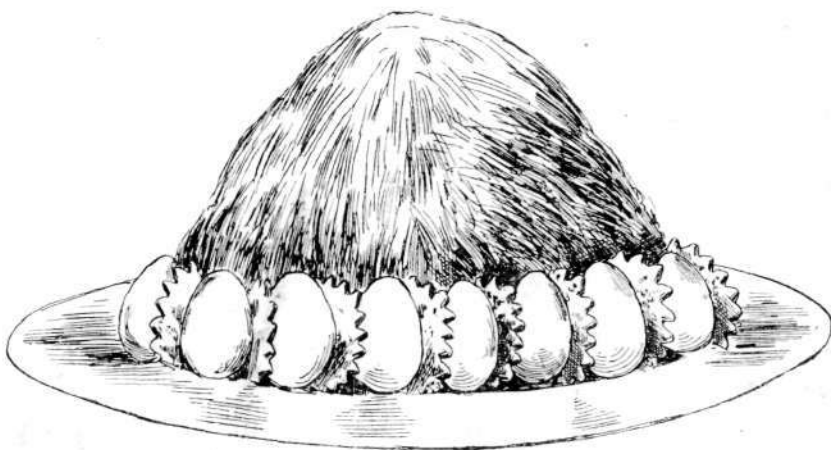
Questo è un piatto formato con carne di vitello che non sta in questa sede, verrà quindi

mente per due ore, bagnandolo prima con burro ed aceto, quindi con crema agra. Quando siete vicino a portarlo sulla mensa, spargetevi sopra del buon formaggio parmigiano grattugiato e procurate di *colorire l'insieme* in un pajo di minuti formandole una bella crosta bionda mediante un fuoco ardente. Lo bagnerete con la salsa che sarà sgocciolata nella cottura.

157. — Manzo alla Spagnola.

Prendi un pezzo di manzo, meglio vicino alla coda che altrove, lardato a grossi pezzi, condi-

SPINACI GUARNITI DI UOVA AFFOGATE (POCHÈES) CON CROSTINI.



- (7) Puliti che si abbiano gli spinaci, si lessino e si passino allo staccio. Poi si mettano dentro a una casseruola con burro, sale e poche droghe, fiore di latte e buon sugo di carne. Si lavori bene sul fuoco con mestolo, facendo ben attenzione che non attacchino al fondo del recipiente. Cotti gli spinaci si disporranno a piramide nel centro del piatto e intorno le uova affogate (pochées) e dei crostini tagliati a guisa delle creste di pollo, preventivamente fritti al burro. Prima di servire in tavola ben caldo si versi sopra gli spinaci del sugo di carne con poco burro.

inserito più innanzi a suo luogo, essendo stato qui marcato per errore.

156. — Lonza di manzo all'ungherese.

Levate alla lonza la peile, tagliatene delle fette della grossezza in circa di una costa di coltello; taglierete pure in fette sottili del pane al quale avrete tolto la crosta; lo stesso farete con del lardo; spolverizzerete quindi di sale le fette di lonza, e le disporrete a strati l'una sopra l'altra, frammezzandone ognuna con una fetta di lardo, ed una di pane; passatele quindi così disposte su due spiedi, comprimendole bene assieme, affinchè ricevano la forma primitiva della lonza; e finalmente assicurate il tutto sotto e sopra ad uno spiedo, fatelo arrostitire lenta-

mente con sale, pepe, e chiodi di garofano, ed infarinato replicatamente, quindi mettilo in casseruola a soffriggere con burro, e procura di dargli un bel colore d'oro da ambedue i lati. Ottenuto questo, bagnalo con aceto diluito con acqua, aggiungi alcune cipollette, alcuni capperi, e la scorza di un limone, continua poi la cottura sino a che sia divenuto bene morbido, e la salsa consumata, e presentalo bagnato con questa sulla tavola.

CAP. VI.

PIATTI DI MEZZO CON CARNI DI VITELLO.

158. — Vitello in fricandò piccante.

Pigliate una fesa (*noce*) di vitello, poi larda-

tela con lardo e giambone tagliato a filetti e ravvolto in *spezie*. Farete in seguito un soffritto biondo in casseruola, entro la quale porrete la suddetta fesa infarinata, e le farete prendere il color d'oro da ambe le parti, indi vi aggiungerete un piccolo ramaiuolo di sugo o brodo, e si lascerà cuocere lentamente. Si potrà guarnire questo piatto con cipollette, rape, o pomi di terra cotti nella medesima sostanza, come anche funghi, piselli, o lenticchie.

159. — Polpetta di vitello in umido.

Unirete tettina, (*zinna*) midolla o grasso di rognone, prezzemolo, pochi ritagli di carne di vitello cruda, uova, sale e spezie, formaggio di grana e poco pane grattugiato e triturerete colla mezza luna tutte queste cose, impastandole bene assieme. Disposte poi le fette di vitello bene ripulite dalle cartilagini, e battute, vi distribuirete sopra di ognuna un poco del suddetto ripieno, avvertendo di formarle piuttosto piccole, e le rotolerete, piegando leggermente i lati al di dentro per contenere il ripieno e le farete cuocere facendole prendere colore, indi aggiungendo brodo. Disponetele poscia in bell'ordine in un piatto, e servitele con la sostanza stessa disgrassata.

160. — Polpette distese alla reale.

Prendete noce di vitello, tagliatele in fette sottili, le quali batterete bene da ambo le parti, e le ridurrete di forma pressochè eguale, onde non disdicano sul piatto, indi pigliate i piccoli ritagli del detto vitello, un poco di tettina, sale, spezie, prezzemolo, un poco di cipolla, e tritate ogni cosa minutamente, aggiungendovi dipoi uova e formaggio grattato, ed impastando bene il composto. Distribuite allora le fettine in una tortiera con burro sotto, ed un poco di strutto già tirato al color d'oro, ponendo sulle medesime ad una ad una un poco del suddetto impasto, ed un bocconcino di cervellato, indi le metterete a cuocere al forno di campagna con poco fuoco sotto e molto sopra. Per farle di maggior lusso potrete aggiungere nell'impasto delle fettine di tartufi, e stemperarvi dentro anche del cervello di vitello.

161. — Cotolette braciolate.

Queste si fanno con costole di vitello che si battono alcun poco, poi si fa liquefare del burro in una tortiera con un poco d'olio d'u-

livo ed uno spicchio d'aglio ammaccato, il quale si leverà quando incomincia a friggere, ponendo allora le cotolette nel burro, e facendole friggere da ambo i lati; indi vi aggiungerete del brodo con sale, erbe pistate assieme, e le lascerete andare a fuoco lento, sinchè l'umido sia assorbito.

162. — Cotolette di vitello impanate.

Per farle queste cotolette, che vogliono prima essere regolarmente tagliate e ripulite dalle cartilagini giusta la pratica, si battino bene da ambo le parti, poi si bagnino nell'uovo sbattuto, si involgano nel pane grattato e passato per crivello, operazione che vuole essere ripetuta due volte, quindi si fa rosolare del burro, e si fanno friggere da ambedue le parti, e cotte si servono in tavola con sugo di limone, oppure con salsa reale di pomodoro che si descriveranno a suo luogo.

163. — Nocetta di vitello alla francese.

Tagliate della coscia di vitello in pezzi che distenderete nella stessa maniera che si fa delle polpette senza salsa; conditeli con olio d'ulivo, sale, pepe, prezzemolo, cipollette, carote, funghi, il tutto ben tritato. Rotolateli ed infilateli per farli cuocere allo spiedo, servendoli con salsa a piacere.

164. — Polpette piccate asciutte.

Triturate minutamente della carne cruda di vitello che farete incorporare con pane grattugiato, abbondante formaggio, uova sbattute; scorza di limone finamente tritata, ne formerete così un'impasto cui darete la forma che vi piacerà, e divisa in pezzetti, li ravvolgerete in pane grattugiato, li farete cuocere a mezza cottura con burro, poi v'aggiungerete un poco di brodo, e terminerete di cuocerli in modo che il liquido resti alla fine consumato; dovranno queste polpette bollire lentamente e coperte, scuoprendole però al finire della cottura affinchè prendano la necessaria consistenza.

165. — Fricandò di vitello.

Prendete la noce di vitello, cioè la parte morbida della coscia, cui leverete la pellicola, la batterete, indi la larderete con prosciutto, e la bianchirete poi in acqua bollente per due minuti, immergendola quindi nell'acqua fresca,

e la aggiusterete in seguito in una casseruola adattata, sul fondo della quale porrete prosciutto, ritagliature di carne se ne avete, una cipolla in stecca di garofani, un mazzetto di erbe odorose, ed un poco di pepe in grani, aggiuntavi una quantità di acqua che però non sorpassi la parte lardellata della carne. Facciasi poi bollire il tutto sopra di un fornello, coperto con carta, e si passi quindi sopra un trepiedi su fuoco moderato, mettendo anche un poco di fuoco sopra il coperchio della casseruola acciò possa incorporarsi la lardellatura, e si lasci bollire sino a cottura; si levi allora dalla casseruola la carne; ed il brodo o sugo che sarà rimasto lo passerete per setaccio, e lo farete stringere sopra il fuoco, e quando sarà ridotto a gelatina, servitevene per spalmare al disopra del fricandò che servirete così sulla mensa.

166. — Fegato di vitello alla casalinga.

Tagliate a fette un fegato di vitello, e mettetelo in una casseruola con un poco di scalogna se ne avete, prezzemolo, cipolla, un pezzo di burro, passate ogni cosa al fuoco, e ponetevi un pizzico di farina; bagnate con un bicchiere d'acqua, ed altrettanto di vino bianco, sale e pepe; lasciate bollire tutto questo per una mezz'ora, e stemperate frattanto tre rossi d'uova in due cucchiainate di agresto, od in mancanza, di sugo di limone. Quando poi il fegato sarà cotto, e che vi rimane poca salsa, fate rapprendere ogni cosa senza bollire, e servitelo.

167. — Cotolette di vitello alla Lionese.

Pigliate un quarto di vitello che taglierete a cotolette, e dopo di averle aggiustate le picchetterete con acciughe e lardo, condirete con sale e pepe, e le marinerete con olio d'ulivo, prezzemolo e cipolla. Le farete quindi cuocere in questo marinato fra due fette di lardo. Cotte che siano, recatele in tavola con una salsa composta in questo modo:

Fate rapprendere al fuoco in piccola casseruola, prezzemolo e cipolla tritati finamente, ed anche scalogna se ne avete, sale e pepe, ed un pezzo di burro impastato con farina, una cucchiainata d'olio fino, e due di buon brodo, e quando sarete per servirvene, vi spremerete dentro un poco di sugo di limone.

168. — Coratella di vitello alla borghese.

Prendete il cuore, la milza ed il fegato di questo animale, e tagliateli in piccoli pezzi, facendoli imbianchire per pochi minuti in acqua bollente. Poneteli poscia in casseruola con burro, un mazzetto guernito, e passateli al fuoco, aggiungendovi un pugno di farina. Bagnate in appresso con brodo, e quando l'atingolo è cotto e condito, mettetevi tre rossi d'uovo stemperati con latte che farete unire sul fuoco, e prima di servire spremetevi entro un poco di sugo di limone.

169. — Coscia di vitello alla crema.

Taglierete della coscia di vitello in varj pezzi, grossi quanto la metà di un uovo, ciascuno dei quali lardellerete, e condirete poi con sale, prezzemolo, cipolla e funghi, il tutto tritato. Ponete ciò in una casseruola con un poco di burro, e passatelo al fuoco, aggiungendovi un buon pizzico di farina bagnata con brodo, ed un bicchiere di vino bianco: fate cuocere ogni cosa sinchè riducasi in una salsa ristretta, e recando in tavola, aggiungetevi della crema o latte con tre tuorli d'uova, che farete rappigliare al fuoco senza bollire.

170. — Costolette di vitello incartate.

Tagliate le costolette alquanto sottili, e mettetele in pezzi di carta bianca con sale, pepe, prezzemolo, cipolle, funghi, il tutto tritato minutamente, aggiungendovi olio d'ulivo e burro. Attortigliate la carta intorno alle costolette, lasciando che soltanto esca l'ossa da una estremità, ungete di burro la carta per di fuori, e fatele cuocere sulla graticola a fuoco lento, avvertendo di collocare un foglio di carta bianca unto di burro sotto le costolette, indi si presentano in tavola così incartate.

171. — Gateau freddo di vitello all'inglese.

Pigliate carne di vitello, lardo fresco, e presciutto in parte eguali che taglierete a lunghe strisce, indi farete cuocere in acqua un'orecchia di majale che taglierete essa pure pel lungo come sopra, e porrete tutto ciò in un vaso con pistacchi pelati, spezie polverizzate, e poco sale mescolando bene assieme, e aggiungendovi uno o due bicchieri di rosolio d'anici, oppure di cannella, secondo la quantità della preparazione. Dopo disporrete delle larghe fette di

lardo fresco con cui guarnirete perfettamente il fondo ed i lati di una casseruola, di sufficiente capacità nella quale collecherete con ordine la suddetta carne tagliata, mischiando ed alternando le diverse qualità, poi al di sopra porrete altre fette di lardo, e tutto comprimerete con forte peso, indi la casseruola si porrà al fuoco nella cenere calda ammucchiandovi attorno della bragia, ossia cenere, mista al fuoco minuto fino agli orli, e si lascerà cuocere per tal modo due o tre ore, senza muovere il composto sopra al quale galleggerà il grasso mentre bolle attesa la pressione, e quando comincerà a consumare, sarà segno che il Gateau è cotto. Allora si leva dal fuoco, e si lascia perfettamente raffreddare, poi si leva con un coltello il grasso che si è rappreso di sopra, e si raschia leggermente l'intonaco di lardo, poi si serve, sia tagliato in fette, sia intero con guarnizione di gelatina, od anche mascherandolo con burro fresco dandogli una forma a piacere.

172. — Testa di vitello alla casalinga.

Provvedete una testa di vitello colla sua pelle ben bianca, e lavatela bene in acqua bollente, dopo di che distaccategli la pelle dal disopra senza tagliarla, e disossatela per pigliarne le cervella, la lingua, e gli occhi; fate un ripieno colla cervella mista e tritata, una mezza foglia di alloro, timo e basilico ridotti quasi in polvere; ponetevi due cucchiajate d'acquavite, fate rappigliare al fuoco questo ripieno con tre tuorli d'uova, ed i bianchi sbattuti alla fiocca, quindi pigliate la lingua, gli occhi, da cui leverete tutto il nero, e mondati diligentemente, li laverete nell'acqua bollente, e tagliati insieme a fette e a pezzi grandi mischiandoli nel ripieno. Allora senza bianchirla ponete la pelle della testa di vitello in una casseruola cogli orecchi al disotto, e riempitela col suddetto ripieno; poscia la cucirete piegandola come una borsa, e la legherete all'intorno con dello spago, procurando di darle di nuovo la sua forma naturale, e la metterete a cuocere in un vaso di corrispondente capacità, con un mezzo boccale di vino bianco, e due volte altrettanto di brodo, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, tre chiodi di garofano, due radiche, sale e pepe. Fatela cuocere per tre ore, e quando sarà cotta, ponetela a sgocciolare del

suo grasso, ed asciugatela ben bene con un pannolino dopo aver levato lo spago. Passate poi una parte della sua bollitura per un setaccio, aggiungetevi un poco di sugo spremuto se ne avete, e ponetevi un poco di aceto, facendo quindi restringere al punto di una salsa che verserete sopra la testa del vitello nell'atto di servirla in tavola. Che se voleste valervi di questa testa per un tramezzo freddo, bisognerà porre nella cuocitura un poco più di vino bianco, sale, pepe e meno brodo; lasciando quindi che si raffreddi nel suo umido e recandola in tavola sopra un piatto ricoperto da una salvietta.

173. — Orecchie di vitello.

Pigliate degli orecchi di vitello i quali, scotterete, laverete e monderete accuratamente acciocchè non rimanga punto di pelo; poscia metterete in una pentola piccola del buon brodo, un quarto di boccale di vino bianco, la metà di un cedro tagliato a fette levatane la scorza, ovvero dell'agresto in grappolo (uva immatura) se ne sarà la stagione, un mazzolino di erbe odorose, sale, ed alcune radiche. Fate cuocere, entro tutto ciò, gli orecchi, coprendoli con fette di lardo, e quando saranno cotti, accompagnateli con una salsa piccante.

174. — Frastaglie di vitello alla Casalinga.

Pigliate le frastaglie, che sono: il polmone, il cuore e la milza, tagliatele a fette, e fatele purgare nell'acqua fresca, e poi imbianchitele per un momento nell'acqua bollente. Mettetele quindi in una casseruola con un pezzo di buon burro, un pizzico di farina, ed un mazzolino d'erbe odorose, e passatele al fuoco bagnando con brodo. Quando l'ingotolo sarà cotto di buon sapore, ponetevi tre tuorli d'uova stemperati in un poco di latte, fate rappigliare al fuoco, e prima di portare in tavola aggiungetevi un poco di agresto, ovvero alcune gocce di aceto spiritoso.

175. — Fegato di vitello alla Casalinga.

Tagliate a fette un fegato di vitello, e mettetelo in una casseruola con un poco di scalogna se ne avete, prezzemolo, cipolla, ed un pezzo di burro, passando ogni cosa al fuoco con aggiungervi un pizzico di farina, sale e pepe, e bagnate con un bicchiere d'acqua ed altrettanto vino bianco. Lasciate così bollire tutto ciò una mezz'ora, stemperate con tre tuorli d'uova in due

cucchiaiate di agresto, oppure di aceto forte, e quando il fegato sarà cotto, e che vi rimane poca salsa, fate amalgamare ogni cosa senza bollire, e recate in tavola.

176. — Piedi di vitello alla Francese.

Tagliate per mezzo con un coltellaccio quattro piedi di vitello ben bene mondati, legateli con

177. — Piedi di vitello fritti,

Disposti i piedi di vitello come sopra li farete cuocere in un'acqua bianca, la quale si compone stemperando due cucchiaiate di farina di frumento in un litro d'acqua, salando a proporzione. Cotti che siano li porrete a marinare con un pezzo di burro impastato con farina, sale, pepe

TESTA DI CINGHIALE IN GALANTINA PER I GRANDI « BUFFETS ».



- (8) La testa di cinghiale dopo averla ben pulita la riempirete ad uso di una galantina, senza alterarne la forma. Cotta che sia gli rifarete gli occhi con albume d'uova, rassodato, tartufi e gelatina ben chiara. I denti pure li farete coll'albume. Dopo averla ben glassata la adorerete di finissimi tartufi allo scopo di imitare i peli. Poi l'aggiusterete sopra un crostone nel modo indicato dal nostro disegno, adattandovi sei *brochettes* (spiedini) con tartufi e una bella cresta di pollo. Nel collo piazzerete una palma di foglie di quercie con relativa ghianda fatta di grasso bianco o pastigliaggio, guarnendola di crostoni di gelatina. Lo zoccolo che noi presentiamo si farà fare di legno; le decorazioni debbono essere fatte in grasso o in pastigliaggio, oppure in sterina, a piacere dell'esecutore.

lo spago, e metteteli in una pentola con brodo ben grasso, una cucchiata di grasso di majale, una cucchiata di acquavite, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, due spicchi d'aglio, tre chiodi garofano, due foglie di lauro, basilico, timo, sale e pepe, qualche grano di coriandro, e fate cuocere il tutto a fuoco lento. Terminata la cottura, e ridotta la salsa a piccola quantità, lasciate raffreddare il tutto, e poi cavate i piedi dalla casseruola e li avvolgerete nella mollica di pane, umidite leggermente il disopra della mollica collo stesso grasso, ed arrostiti quindi sopra la graticola, e recateli in tavola per antipasto o trammezzo.

aglio, cipolla, prezzemolo, erbe odorose ed aceto, ed allorché avranno preso un buon sapore, cavateli dal marinato, infarinateli, e fateli friggere recandoli a tavola guarniti di prezzemolo pure fritto.

177 bis — Animelle, ossia laccetti di vitello.

Pigliate tre o quattro laccetti di vitello secondo la loro grossezza ed il bisogno, fateli purgare nell'acqua tiepida, e quindi imbianchire per un quarto d'ora nell'acqua bollente. Passatele poi nell'acqua fresca, levate le parti nervose lasciando le gole, e ponete a cuocere le animelle e le gole con un poco di brodo, un bic-

chiere di vino bianco, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, un garofano, una foglia di lauro, un poco di basilico, sale e pepe. Quando il tutto sarà cotto, passate la salsa per setaccio, e fatela rapprendere, qualora fosse troppo diluita, poscia mettetevi una mezza cucchiata di agresto ovvero di aceto forte, ed un pezzo di burro quanto una noce impastato con farina bianca: fate condensare ogni cosa al fuoco, sino a che la salsa abbia una consistenza simile alla crema; indi aggiungetevi un buon pizzico di prezzemolo mondato e tritato minutamente, accomodate le animelle sul tondo, con sopra la salsa, e servitevene per antipasto o per tramezzo.

178. — Animelle di vitello in intingolo.

Pigliate delle animelle che farete purgare ed imbianchire, tagliatele a pezzi e poneteli in casseruola con dei funghi, un pezzo di porro, prezzemolo, cipolla, una foglia di alloro, due chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio, e passatele al fuoco, indi aggiungetevi un pizzico di farina, aspergendo ogni cosa con un bicchiere di brodo e mezzo bicchiere di vino bianco, condite tutto questo con sale e pepe, e fate bollire a fuoco lento per mezz'ora, digrassate quindi, e ponetevi due buone cucchiata di sugo ristretto; potete valervi di questo intingolo per qualunque specie di torte ed antipasti: avvertendo che se per torte, bisogna che la salsa sia un poco più abbondante.

179. — Cotolette di vitello sulla graticola.

Tagliate un *carè* di vitello a cotolette di forma regolare e non troppo lunghe, le quali porrete a marinare per un'ora con sale, pepe, funghi, prezzemolo, cipolle, uno spicchio d'aglio, e burro un poco caldo. Dopo farete in modo che il marinato si attacchi alle cotolette, e ravvogetele nel pane grattato, le farete arrostitire a fuoco lento sopra la graticola bagnandole col rimanente del marinato. Cotte poi che saranno di bel colore, le servirete mettendovi sotto nel piatto una salsa composta di sugo liquido con due cucchiata di agresto, ovvero anche senza salsa.

180. — Cotolette di vitello marinate.

Tagliate delle cotolette di vitello, e fatele marinare per due ore con tre cucchiata di

aceto, poca acqua, sale e pepe, due scalogne se ne avete, una foglia di alloro, timo e basilico, prezzemolo, tre chiodi di garofano, e cipolla. Dopo le sgocciolerete ed asciugherete, quindi, dopo averle infarinate, le farete friggere nel burro, e le recherete in tavola guarnite con prezzemolo fritto.

181. — Polpette in casseruola.

Taglierete delle fette di vitello di mediocre grandezza, le quali batterete, e vi porrete un ripieno formato con carne egualmente di vitello, altrettanto grasso di manzo, un poco di prezzemolo, cipolla, tritando ogni cosa minutamente poi aggiungendovi due tuorli d'uova, una mezza cucchiata di acquavite, sale e pepe. Stenderete questo ripieno sopra ogni fetta di vitello preparata come sopra, che rottolerete nella consueta forma, riversandovi in dentro alquanto la carne dai lati, perchè il ripieno non sorta. Metterete poi alcune fette di lardo sul fondo di una casseruola, e vi metterete a cuocere le polpette a fuoco lentissimo con un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo, non che un poco di pepe e sale. Cotte si dispongono sul piatto destinato per tavola, versandovi sopra la salsa della cuocitura, passata prima per setaccio.

182. — Braciuciole di vitello alla casalinga.

Pigliate un pezzo di vitello dalla parte della coscia, una fetta cioè spessa due dita, picchettatela con lardo, e fatela in appresso imbianchire per un momento in acqua bollente, poi mettetela a cuocere nel brodo con un mazzolino guarnito d'erbe, come di consueto.

Quando sarà cotta, cavatela dalla casseruola per digrassare ben bene la salsa, che verserete in altra casseruola passandola per setaccio, e dopo la farete restringere al fuoco riducendola in piccola quantità. Porrete allora in essa le braciuciole per colorirle dalla parte del lardo, ben inteso che non una sola fetta di vitello avrete a disporre come la descritta, ma la quantità che vi farà di bisogno, perchè trattasi di braciuciole, e non di una braciucola a comporne un piatto, e le collocherete sul tondo destinato per la tavola, versandovi per salsa al disopra la sostanza che sarà rimasta nel fondo della casseruola che staccherete al fuoco ponendovi un poco di brodo per diluirla.

183. — Fegatelli di vitello in umido.

Levate la pelle ad un fegato di vitello, quindi si taglia a fette sottili, lunghe e larghe, quanto abbisogna per formarne delle polpettine. Si allestisce poi il pieno facendo inzuppare quanto una noce o poco più di mollica di pane nella panera (crema doppia) la quale impasterete in casseruola con dei rimasugli dello stesso fegato che avrete prima fatto scottare in un po' di brodo bollente riducendo queste cose come una poltiglia, ed allora la si ritira dal fuoco, e vi si aggiunge un poco di formaggio grattato, sale, spezie fine, a proporzione con poco prezzemolo, e grasso ben tritato, col quale composto si riempiono e si formano le polpettine, che poi involte in reticelle di agnello o di porco si faranno cuocere al burro; ed in seguito aggiungendovi del sugo; dovranno però essere cotte lentamente. Allora poi le servirete in tavola, oltre al versarvi sopra lo stesso sugo, vi dovrete mettere anche il sugo di mezzo limone.

184. — Flan di fegato.

Imbianchite nel brodo bollente un fegato di vitello per 8 o dieci minuti avendolo prima bene ripulito dalle così dette cartilagini, lo farete tritare minutamente, indi si versi in una casseruola con un pizzico di spezie polverizzate, poco cedrato candito e tritato, un' oncia d' uva sultana, un' oncia di pistacchi ai quali avrete levato la pelle come si pratica colle mandorle, un' oncia di zucchero, ed un bicchiere di crema doppia, e tutto ciò si incorpori bene assieme, ma senza fuoco. Legate quindi il composto con tre rossi d' uova, ed un bianco d' uovo sbattuto alla fiocca, impanate una forma a bonetto, e ve lo verserete, facendolo poi cuocere al forno od al testo, e lo servirete in tavola semplice ovvero con una salsa a vostro piacere.

185. — Fegato insteccato

Levate la pellicola ad un fegato di vitello, e (potrebbe essere anche di manzo o di porco), lo taglierete in dadi piuttosto grossi, e li infilerete in piccoli stecchi mettendovi framezzo delle foglie di salvia. Dopo infarinati, si fanno cuocere con burro, sino a che l' unto sia quasi del tutto asciugato, ed allora vi aggiungerete un poco di buon brodo, ed il sugo di mezzo limone, spol-

verizzandolo con un poco di cannella e così lo servirete facendovi colare sopra per salsa la sostanza in cui sono stati cotti, passata per setaccio.

186. — Fegato per pasticcio

Tritate bene once sei di fegato di vitello, una animella di cuore di vitello imbianchito, una mezza tettina cotta in brodo, con l' aggiunta di un poco di sale e droghe, ed anche di poche erbe aromatiche trite, e legate il composto con quattro rossi d' uova, stemperando ciò tutto diligentemente, ed incorporandolo bene. Ciò fatto, ungete di burro liquefatto uno stampo a bonetto, stendetevi intorno della retina di porco, versate in esso il composto, e copritelo con fettine di prosciutto facendolo cuocere al forno oppure al testo con fuoco moderato per due ore circa, servendolo coperto con buona sostanza.

187. — Fegato intiero.

Levate la pelle ad un fegato di vitello, poi si metta in fusione nel vino di Marsala o Chablis per più ore, con aggiungervi un poco di droghe. Dopo si levi e si faccia cuocere in buon sugo, badando bene alla cottura perchè non indurisca, la quale si otterrà in mezz' ora circa, e perchè meglio si ottenga, con uno stecco lo pungerete bene in prima, acciò non faccia sangue, e vi penetri il sugo. Questo lo potrete servire con salsa verdura, ravioletti, ecc.

188. — Cotolette alla minuta.

Liquefatto il burro in una tortiera fino a mezza cottura, preparate le vostre cotolette, ed infarinate che siano vi si collochino dentro, e salate a proporzione, si facciano cuocere sino a che abbiano preso bel colore da ambo le parti. Allora avrete preparato e cotto da parte in un poco di sostanza, del filetto di manzo tagliato a pezzetti, un paio di tartufi in fette, con once due o tre di tettina, poi bollita per qualche minuto nel brodo, e tagliata a piccoli quadretti, unendovi anche qualche cresta di pollo, versate il tutto nella tortiera e terminate la loro cottura spremendovi sopra, che non sarà male, un mezzo limone.

189. — Tomaselle di trippa di vitello dette parigine.

Fate prolessare once dieci di busecca (trippa) di vitello, usando della sola parte riccia, e la si

prepari al solito, senza però la salvia, e con pochissima cipolla trita. Tirata a giusta cottura in ristretto, e si trituri bene unendovi una fetta di cervella, ed un tartufo pelato, con un pizzico di funghi o freschi o secchi, stati in prima questi ultimi nell'acqua per ammorliarli. Ciò fatto vi aggiungerete poco sale, cannella, ed altrettanto formaggio grattato, oltre a tre o quattro gocce di sugo di limone: tutto bene si mischi insieme, ed allestita della rete di porco o di agnello piuttosto sottile, si preparino le polpettine schiacciate, le quali infarinate e cotte nel burro le servirete con una salsa piccante a vostro piacere.

190. — Fesa (noce) di vitello al prezzemolo.

In un utensile di terra cotta posto sul fuoco, si fa prendere il colore di nocciuola, ad una cipolletta trita, ed alquanto burro; indi si mette nell'utensile uno strato di fesa di vitello tagliata in fette sottili, ben battute ed involte nella farina di frumento; a questo primo strato si sovrappone, fino a cuoprirlo, uno strato di prezzemolo minutamente tagliato, qualche presa di cannella, ed uno pizzico di sale; poi si aggiunge un'altro strato di vitello preparato come sopra, indi un altro strato di prezzemolo con cannella e sale; e così di seguito fino a che tutta la fesa che si vuole cucinare sia stata adagiata, versandovi per ultimo un bicchiere di aceto, o quanto basta per bagnare tutta la massa. Si cuopre, si fa cuocere a lento fuoco per circa mezz'ora, poi si rivolge sossopra tutto il miscuglio, indi si continua a farlo bollire, ma scoperto, fino a che il vitello sia giunto a perfetta cottura, e la bagna abbia acquistato una conveniente spessezza. N. B. Se il proprio gusto lo richiede, unitamente all'aceto, vi si può aggiungere alquanto zucchero.

191. — Fettine di vitello in umido.

Fatto prendere il color d'oro nel burro ad una cipolletta ben trita coll'aggiunta di un poco di farina, vi unirete le fettine di vitello ben battute e salate, e dopo che avranno sentito il caldo, vi metterete tanto brodo che sorpassi due dita le fettine, lasciandole così cuocere lentamente: cotto e consumato per due terzi l'umido, prima di servirle in tavola vi farete una spremuta di mezzo limone o di unintiero, secondo la quantità.

192. — Cotolette alla tedesca.

Cotte nel burro le vostre cotolette, si levino un momento dalla casseruola, e nel burro avanzato vi si metta un poco di farina facendole prendere il color d'oro; allora vi si aggiunga dell'aceto con zucchero, ed un pisto di prezzemolo con poca scorza di limone. E lascerete queste cose cuocere per un poco, indi unitevi le cotolette, e lasciate per poco insaporirsi insieme, si servino col suo fondo che vi si verserà sopra.

193. — Cervella per piatto di mezzo.

Imbianchite per pochi minuti la quantità di cervella di cui abbisognate nell'acqua bollente con un poco di aceto, qualche fetta di limone, ed una cipolla tagliata; terminerete la cottura nella sostanza, indi la pisterete nel mortaio con poche erbe aromatiche, prezzemolo, formaggio grattato, poco zucchero e droghe, come altresì poco pane grattato, tre rossi d'uovo, e tutto s'incorpori. Poi ne formerete delle piccole palle che infarinerete, le friggerete nel burro fuso od anche fresco, ma abbondante, e le servirete in tavola mettendovi sopra la seguente salsa: Pistate nel mortaio del prezzemolo con zucchero, cedrato e pistacchi in discreta e proporzionata quantità, si passino per setaccio, e scioglasi questa poltiglia con sugo di limone. Avvertasi che questa salsa dev' essere preparata prima, onde poterla versare sul detto fritto appena cotti e ben caldi.

194. — Cervella in altro modo.

Imbianchite un cervello intiero, e poi fatelo cuocere in ristretto, levatelo, si triti colla mezzaluna unendovi una mollica di pane inzuppata nel latte, con un po di cedrato tritato finamente un mostacciuolo pure pistato, un poco di zucchero con pignoli triti, e poca scorza di limone, non che piccola quantità di zibibbo. Si incorpori il tutto, e formate delle pallottole grosse come una noce, si involgano in pezzi di reticella, e si facciano friggere al burro, servendoli colla salsa verde se volete.

195. — Testa di vitello alla casalinga.

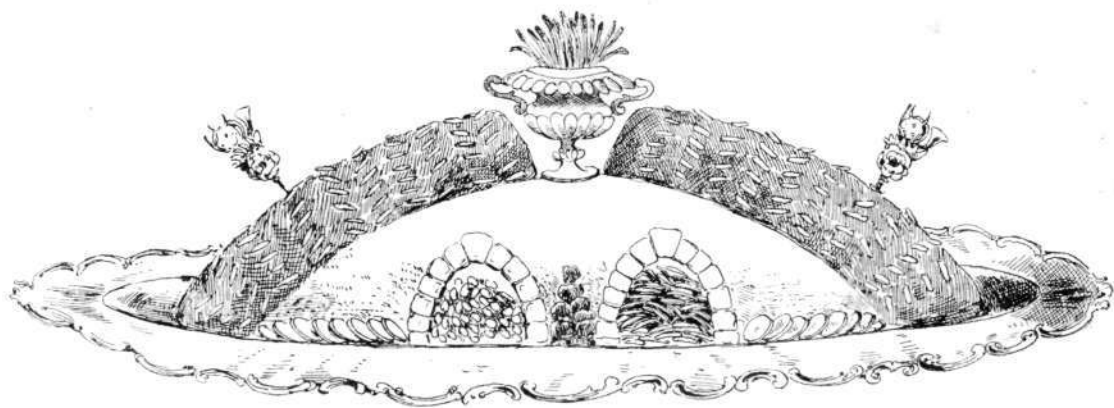
Si tralascia perchè sarebbe un duplicato. Vegasi al N° 172.

196. — *Coscia di vitello lardata.*

Apparecchiate un pezzo di lingua salata e bollita, alcune acciughe ed un poco di midollo, e tagliate tutto ciò in piccoli pezzetti, coi quali larderete la coscia di vitello servendovi di un coltello di lama stretta; struggete quindi in una casseruola un pezzo di burro, unitevi alcune cipolle nelle quali friggerete chiodi di garofano, il sugo e poca scorza di un limone, e riponete in essa la coscia suddetta lardata, sulla quale

rostita sarebbe anch'essa buonissima all'uopo; quindi trituratela con lardo, cipolla e prezzemolo, unendovi altresì un pezzo di pane inzuppato nel latte, un uovo intero, due tuorli, sale e pepe giusto, formando di tutto ciò come una pasta. Ungete poscia una casseruola con burro, aspergetela di pane grattugiato, rivestite la fascia ed il fondo con rete di vitello, versatevi dentro il suddetto ripieno preparato, e formatovi colla stessa rete il coperchio, farete arrostito il polpettone al testo con fuoco ardente. Infine fate

FILETTO DI BUE ALLA MODERNA MONTATO SU ZOCCOLO.



- (9) Il filetto ben pulito dal grasso e dai nervi lo batterete, poi farete rosolare cipolle, carote, sedani e un mazzetto d'erbe odorose con fettoline di prosciutto e olio d'olivo. Fatto ciò metterete il filetto nella casseruola facendolo cuocere a fuoco lento e scoperto. Bagnatelo di tanto in tanto con del buon vino di Marsala e poi mettetelo al forno affinché prenda un bel colore, raccomandando non passi di cottura e conservi il suo bel colore sanguigno nel centro. Cotto che sia lo collocherete sullo zoccolo già preparato di cui diamo il disegno. Lo zoccolo deve essere guarnito di carotine, fagiolini, tartufi, punte d'asparagi e piccole tortellette fatte con ripieno di pollo e una fettina d'animella di agnello nel centro. Servitelo con una salsa all'italiana. Le *brochettes* vanno montate con una camelia fatta con una barbabietola e una bella cresta di pollo.

verserete un bicchiere di vino ed un poco di brodo. Coperta esattamente la casseruola, mantenetevi per due ore fuoco forte sotto e sopra, non dimenticandovi però di girare frequentemente lo stufato durante la cottura.

Finalmente riponete lo stufato in un'altra casseruola, colatevi sopra la sua salsa, unitamente ad un pugno di capperi ed alcuni cucchiaini di crema, e condensata essa alcun poco, versatela sulla coscia che avrete collocata su di un piatto.

197. — *Polpettone stuf. to.*

Prendete una 1½ libbra di carne di vitello, e fatela stufare con un poco di lardo, e qualche cipollina; se aveste della carne di cappone ar-

friggere un poco di farina bianca con un pezzo di burro, aggiungetevi una tazza di buon brodo e poca scorza di limone e condenserete essa di nuovo al fuoco, le verserete sopra il polpettone, che avrete aggiustato con molto riguardo sopra un piatto capace per portarlo sulla mensa, ornato colla scorza grattugiata di un limone.

198. — *Lingua di vitello con le mandorle.*

Cotta una lingua di vitello in acqua salata, e levatele la pelle, la porrete in conserva con fette sottili di lardo, una grossa cipolla, una carota tagliata a fette, e spezie in polvere e la farete stufare a fuoco forte; allorché avrà acquistato un bel colore bruno, spruzzatela di farina; riempite la

casseruola con metà vino e metà brodo e continuate la cottura: consumata la salsa, verserete questa passandola per setaccio in un'altra casseruola, nella quale porrete pure due o tre oncie di uva passa scelta, ed altrettanto di mandorle dolci pelate, e finalmente la lingua, che presenterete poi in tavola ben cotta e lardata interamente di mandorle sopra la sua salsa bene condensata.

199. — Lingue di vitello in " fricandeau. "

Si pongono le lingue in acqua e sale, con prezzemolo e qualche porro, non che alcune carote, e vi si lasciano cuocere finchè si possa levare la pelle con facilità. Si lardellano quindi con lardo tagliato a fili sottili, e si pongono in casseruola con lardo, cipolle, prezzemolo e carote, il tutto tagliato in fette sottili, e vi si lasciano a fuoco leggero finchè sieno divenute tenere. Si levano quindi dalla casseruola, si fa passare la salsa per un pannolino, vi si uniscono due cucchiaini di buon aceto, e la si fa condensare in gelatina; in essa si ripongono allora le lingue di nuovo rivolgendole assai di frequente, e si servono in tavola con giro di cipollette cotte con buon brodo e zucchero.

200. — Vitello in ragout.

Tagliate un pezzo di arrosto di vitello freddo in piccoli pezzetti quadrati, o come comunemente dicesi *a dadi*. Preparate quindi una salsa al burro, cioè fate liquefare un pezzo di burro della grossezza di un uovo, aggiungetegli un cucchiaino di farina, e dopo qualche momento bagnate con brodo, e con un cucchiaino di crema, e condite finalmente con pepe pesto. Quando la salsa è in pronto, unitevi la carne di vitello già tagliata; ed a piacere anche alcuni asparagi se ne è la stagione, e funghi già fritti con burro e prezzemolo. Condensata poi intieramente la salsa, date al vitello la forma di un monticello, e servitelo sulla mensa con qualche guarnizione calda a piacere.

201. — Vitello con pomi di terra.

Tagliate il vitello in fette, battete queste colla costa del coltello, salatele e lasciatele sotto il sale almeno mezz'ora. Passato questo termine fatele stufare in una casseruola con un poco di strutto, ed alquanto cipolline: levatele quindi dalla stessa, lasciandovi però le cipolline che si

faranno ancora cuocere bagnandole di crema. Dopo tutto questo, ungete una casseruola con burro, e formatevi uno strato di pomi di terra cotti e tagliati in fette, sovrapponendo a questo un secondo strato di fette di vitello e di cipolle; ripetete sempre questa maniera di distribuzione, finchè siasi consumato così il vitello come i pomi di terra; e finalmente versatevi sopra una bicchiera di fiore di latte, spargetevi un pugno di pane grattugiato, e fate terminare la cottura sotto il forno di campagna. Sopra ogni strato di pomi di terra potete anche versarvi alcuni cucchiaini di quel sugo che avrà deposto il vitello stufato.

202. — Fricassee di avanzi di vitello arrostito.

Levate ai medesimi superficialmente tutta quella parte ove manifestasi il colore di arrosto; triturate finamente una mezza cipolla e riponete sì questa che quelli in una casseruola, nella quale avrete fatto struggere un pezzo di burro. Dopo qualche momento, versatevi un poco di brodo; aggiungetevi sale in proporzione e qualche droga, e continuate ancora la cottura. Finalmente sbattete due tuorli d'uova, con un poco di aceto, unitevi del prezzemolo trito minutamente, e versate il tutto sulla carne, facendo in modo che colla azione del fuoco acquisti la salsa la necessaria densità.

CAP. VII.

PIATTI DI MEZZO CON POLLAME, ANITRE, PICCIONI ecc.

203. — Capponi, poilastri e pollastrelle alla " Dotba. "

Preparato il capo di polleria, cioè bene spennacchiato, fiammeggiato, nettato degli intestini, e mondato esattamente come di pratica, lo si può empire, volendo, con un pieno composto di poco aglio, prezzemolo, prosciutto, pane trito, droghe e sale, il tutto bene tritato ed impastato insieme; quindi cucito entro un pezzo di tela, lo si imbianca mettendolo cioè per pochi minuti nel brodo bollente e poscia si leva e lo si colloca in una casseruola per terminare di cuocerlo in un brodo che si torna con acqua a sufficienza, aceto, olio d'olivo, fette di limone, cipolla, selerero, carote e sale, aggiungendovi piedi di vitello e cascami di polleria. Dopo cotto si metterà in vaso di terra slacciandolo e versandovi sopra il suo brodo passato per setaccio e si lascerà raf-

freddare. Levata quindi la tela si collocherà il pollo sul tondo e chiarificando e restringendo il suo brodo se ne formerà della gelatina per guarnirlo e servirlo sulla tavola, guernito altresì di fiori, erbette odorose, fette di barbabietole, di limone e di carote lavorate a piacere.

204. — Pollastra con crema.

Questo puossi chiamare un piatto di ripiego che non si fa d'ordinario che quando si ha una pollastra cotta allo spiedo, e che sia avanzata intiera dalla tavola. Pigliatene allora la carne del petto che triturerete minutamente e la unirete ad un poco di mollica di pane bollita con un decilitro di latte, facendo rappigliare questo composto al fuoco sino a che sarà divenuto denso, per aggiungervi poi quasi una mezza libbra di grasso di manzo, prezzemolo, cipolla, funghi, ciò tutto bene tritato, e finalmente cinque rossi d'uovo, non che sale e pepe quanto basti. Ponete tutto questo ripieno dentro la pollastra e poi riunite la parte di sopra della medesima con un coltello tuffato in un uovo sbattuto, e sopra vi spargerete del pane grattato. Collocherete quindi la pollastra così preparata in un tegame ricoprendone il petto con fette di lardo, e con carta a cui sovrapporrete il coperchio di una casseruola, indi dategli bastante cottura, e la servirete colla seguente salsa: Pigliate prezzemolo, cipolla, funghi, uno spicchio d'aglio, e bene tritate queste cose, le metterete a fuoco con un poco di burro, ed un pizzico di farina bagnata con buon brodo. Quando la salsa sarà bene rappresa e cotta, vi aggiungerete due citriuoli pure tritati, tre tuorli d'uovo stemperati nel brodo, e farete rapprendere di nuovo la vostra salsa che condita di buon sapore, verserete sulla pollastra suddetta.

205. — Pollastra all'atingolo.

Taglierete a pezzi una pollastra già cotta allo spiedo che vi sia avanzata dalla tavola, e la farete riscaldare in casseruola con buon brodo, in cui avrete messo un po' di sugo di carne, sale e pepe in proporzione.

Quando sarà bene penetrata del colore aggiungete alla bagna bene ridotta un pizzico di prezzemolo ben trito, lavato e spremuto, e nel servirla mettetevi un poco di agresto, ovvero succo di limone.

206. — Pollastra alla tartara.

Prenderete due pollastri, i quali bene vuotati, lavati ed abbrustoliti, aggiusterete le gambe nel corpo, li batterete un poco sul petto, e guerniti poscia con prezzemolo, cipollette, aglio intero, olio d'olivo, sale e pepe; preparate una scattola di carta palomba, ungetela d'olio fino, e vi porrete dentro i pollastri con il loro condimento, ricoprendoli con fette di lardo, e farete quindi cuocere lentamente alla graticola. Cotti che siano, ne leverete il lardo e le erbe, e li servirete nella carta, aggiungendovi un poco di aceto, o succo di limone.

207. — Pollastri alla " gibelotte ".

Avendo tagliati i pollastri come per cuocerli alla fricassee, si accomoderanno in una casseruola e si passeranno al fuoco con burro, aggiungendovi un poco di brodo, un bicchiere di vino rosso, sale, cannella ed un mazzetto di erbe fine. Cotti che siano, si serviranno caldi e se vi aggiungerete dei funghi all'atingolo sarà migliore. Si può altresì legare la salsa con un uovo sbattuto nel sugo di vitello.

208. — Polli foggati in pane.

Bisogna cavarne le ossa senza rompergli la pelle, quindi si riempiono d'un intingolo d'animelle di vitello, si legano con spago sopra ponendovi fette di lardo, e ravvolti in un pannolino, si fanno cuocere con buon brodo, vino bianco, ed un mazzolino di erbe odorose. Si recano in tavola con una salsa spagnuola.

209. — Pollastra al bianco mangiare.

Fate bollire in una casseruola un boccale di buon latte con timo, una foglia di lauro, basilico, coriandolo, sinché sia ridotto alla metà, quindi passatelo per setaccio, e ponetevi un pugno di midolla di pane, rimettendolo al fuoco, sinché il pane siasi inzuppato nel latte. Levatelo dal fuoco vi aggiungerete un quarto di libbra di grasso fresco di porco tagliato a pezzetti, una dozzina di mandorle dolci pistate minutamente, sale, noce moscata, cinque tuorli d'uova crudi, e bene mischiato questo composto lo porrete entro la pollastra che sia stata dapprima bene sventrata e lavata: cucitela affinché nulla ne esca, e fatela cuocere, avvolta in fette di lardo, bagnandola con latte, e salandola a

giusta dose, non che aggiungendovi qualche grano di coriandolo. Quando sarà cotta, bisogna tergerne bene il grasso, e recarla in tavola con sopra una salsa di brodo di pollo unito ad un po' di crema doppia.

210. — Polli e piccioni marinati.

Si facciano cuocere arrosto; indi pilotati di lardo, si tagliano in quarti e si marinano nell'aceto forte, aggiungendovi sale, rosmarino, foglie secche di lauro, pepe, e finocchio. Dopo sei ore si levino da questa infusione, ed infarinati si friggano nello strutto, nel burro e nell'olio, spargendovi sopra dipoi alquanto di sale trito, prezzemolo fritto, garofani, cipolle, succo di agresto, e copransi finalmente di aceto.

211. — Fricassee di polli.

Pigliate due polli bene in carne e bene nettati, tagliateli a pezzi e poneteli a depurare alquanto nell'acqua fresca, ovvero meglio tiepida, indi vi porrete anche i fegati, così pure i ventricoli, dopo averne tolto l'amaro nonchè le zampe, dopo averle poste sulla bragia per levargli la pelle; rimastivi nell'acqua tiepida il tempo necessario per renderli depurati, li farete sgocciolare sopra un setaccio, poi li collocherete entro una casseruola con un pezzo di buon burro, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, una foglia di lauro, un poco di timo e di basilico. due chiodi di garofano, funghi, una fetta di prosciutto se ne avete, ed ogni cosa passata sopra un buon fuoco, sinchè non rimanga quasi più umidità. Allora riporrete un pugno di farina mettendola con un poco di acqua calda e condite anche questo con pepe e sale, rimetterete al fuoco riducendo di nuovo a poca salsa. Quando poi sarete per recarla in tavola, ponetevi una lega di tre tuorli d'uova stemperati nella crema o nel latte, e fate condensare il tutto al fuoco senza che bolle, poichè in tal caso la salsa si disfarebbe. Spruzzate con succo di cedro, oppure con un poco di aceto, ed aggiustate la fricassee nel piatto sul quale la servite in tavola, di modo che le frattaglie restino di sotto, le cosce e le ali di sopra e ricoperte dappertutto con la salsa ed i funghi.

212. — Polli in padella.

Bruciacchiate e mondate due polli, indi fendeteli

in due alla metà del petto, sventrateli, e passateli in una casseruola con un pezzo di burro, uno spicchio d'aglio, due scalogne, dei funghi, prezzemolo, cipolla, il tutto tritato ed aggiuntovi un poco di farina bianca, inumidite ogni cosa con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo; condite con sale e pepe facendo cuocere e ridurre la salsa ristretta, ed avvertite di levarne il grasso prima di recarli in tavola.

213. — Creste di pollastri.

Mettete in casseruola le creste, a cui taglierete le estremità ossia le punte, affinchè perdino il sangue, con acqua a scaldare, non lasciandole però bollire, poi le pelerete con un panno, e le ritornerete al fuoco, coll'aggiunta di erbe odorose, due chiodi di garofani, un poco di sostanza o brodo, ed un mezzo limone tagliato a fette ma toltane la scorza perchè non prendono l'amaro, e così le farete cuocere per mezz'ora aggiustandole quindi sul piatto dopo la cottura con quella salsa che più vi aggrada.

214. — Cappone caido con salsa.

Allestite con bel garbo un cappone, ed imbianchito per un momento nel brodo, passatelo in una casseruola con due oncie di burro al fornello, spolverizzandolo con un cucchiaino di farina, e bagnatelo con brodo semplice che sorpassi di due dita il cappone, a cui vi unirete una cipolla in cui avrete conficcati due chiodi di garofani, e così lo farete cuocere a fuoco lento. Cotto chesia ed al momento di recarlo in tavola, levate la cipolla e sgrassate il lardo, unitevi tre rossi d'uovo; il sugo di un mezzo limone, poco prezzemolo trito, ed un'oncia di capperi parimenti triti. Appena legata questa salsa, posto il cappone sul tondo, ve la verserete sopra, guardandola all'intorno con fettine di pane fritto nel burro tagliate a triangolo: per ottenere che esse stieno ferme, si sbatte un albume d'uovo alla fiocca, unendovi in seguito un poco di farina, e formata una specie di meringa, vi si immerge l'estremità d'ogni angolo, che poi di mano in mano si ferma sul piatto, dove al momento si attaccherà.

215. — Pollastro ripieno.

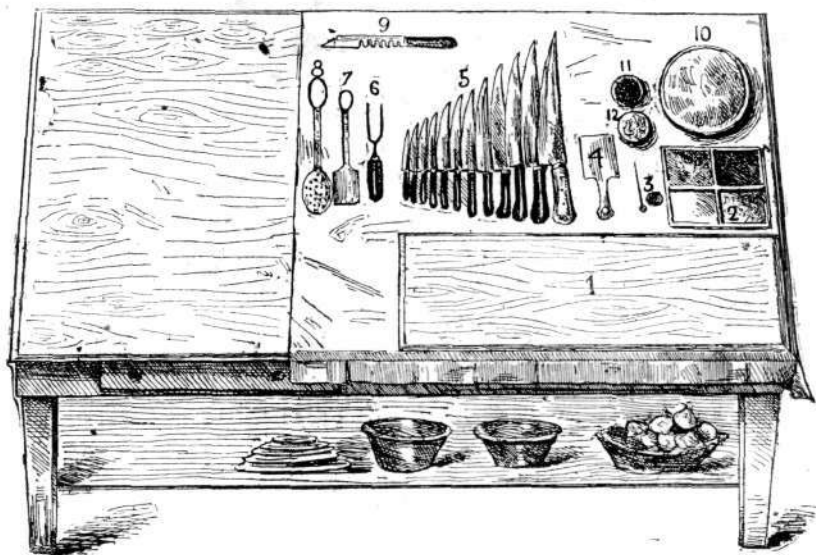
Pulite un pollastro, e riempitelo col pisto fatto con un pezzo di mammella cotta nel brodo, una animella di bove, imbianchita e quasi cotta. Pestate

nel mortajo colla mammella, ed una fetta di pane inzuppata nel latte, unitevi poco sale, ed una presa di droghe ma in piccola quantità, poco formaggio trito, ed un tartufo pelato se ne avete. Levato tutto questo dal mortajo, e passato per setaccio, vi unirete due rossi d'uovo, e con questo composto riempirete il vostro pollo, a cui prima leverete l'osso del petto perchè riesca tondo; e ben cucito, lo farete cuocere in ristretto in una casseruola con un paio di fette

216. — Cosce di polli ripiene.

Togliete ad alcune cosce di pollo l'osso, lasciando il ginocchietto e parte della carne, la quale mescerete ben trita con tartufi, fegato, funghi, basilico, e prosciutto, il tutto perbene triturato, unendovi anche qualche rosso d'uovo. Con questo composto riempirete le cosce che riunirete cucendole, procurando altresì di ridonare loro la forma naturale, e le farete stufare in un tegame adatto coperte di fette di lardo,

IL TAVOLO DI CUCINA.



- (8) E' dovere dell'apprendista, o del garzone di cucina di tenere sempre in ordine il tavolo di cucina; deve lavarlo tutti i giorni con acqua calda e sapone, nelle ore in cui cessa il lavoro, distendere il tovagliolo di bucato, quindi il tagliere, la cassetta del sale e delle droghe, la scatola dello spago, lo schiaccia-cotolette (detto comunemente *marraccetta*), i coltelli sempre netti e lucidi, debbono esser posti simmetricamente, insieme al forchettoncino ed ai cucchiari. La catinella del burro con l'acqua fresca, dei piattini con cipolle trite, e del prezzemolo parimenti trito.

Sotto il tavolo metterete una cestina con ogni sorta di legumi da marcare e guarnire brodi, alcune catinelle e piattini ordinari vuoti, e nel cassetto poi debbonsi riporre in bell'ordine diverse specie di mestolini in legno, il tutto insomma come rappresenta il disegno.

di prosciutto, un paio di fette sottili di lardo, un pezzo di burro del peso di due oncesu cui poi collocherete il pollo, mettendovi invece di brodo, tanto latte che basti a coprirlo. Cotto poi, e levato dalla casseruola, sgrassata, e fatta passare per setaccio, la restringerete al fuoco ardente fino alla densità di una salsa che vi si verserà poi sopra prima di presentarlo in tavola guarnito o di sfogliatine, o di fette di pane fritte nel burro.

un buon sugo, nel quale metterete erbe odorose e droghe. Avanti di metterle in tavola, farete consumare la salsa onde versarvela sopra passata per lo staccio, s'intende dopo averla depurata e tollane la parte grassa.

217. — Pollastri marinati allo strutto.

Levate ad essi le interiora, abbrustoliteli, assostateli come è d'uso, indi immergeteli in acqua tiepida onde imbianchirli. Dopo una mez-

z'ora stendeteli sopra un pannolino ad asciugare. Intanto preparatevi a marinarli con prezzemolo trito, scalogne, basilico, chiodi di garofano, scorza di limone, sale e pepe, un poco di aceto e di brodo, e metteteli a cuocere simetricamente disposti in un tegame a fuoco leggero, a fine di comunicare ai pollastri un sapore aggradevole. In fine levateli fuori, lasciateli raffreddare, tagliateli a pezzi regolari, passateli nelle uova sbattute, e quindi nel panegrattato e nella farina, per friggerli poi nello strutto. A formar loro una salsa, si presta la marinata suindicata, colata attraverso lo staccio,

218. — Pollastro coi piselli.

Passate un pollastro nel burro fritto col prezzemolo ed una acciuga stemperata, spargetevi sopra un poco di farina, e quando mostrasi di bel colore, mettetelo in una casseruola unitamente alla quantità che vi occorre di piselli e preparate lo stufato, bagnandolo di brodo gustoso, cui potrete aggiungere un mezzo bicchier di vino. Non dimenticarsi di drogarlo convenientemente e di cuocerlo in un recipiente a cui vi si possa adattare un coperchio che chiuda ermeticamente.

219. — Cappone a la balse.

Si foderà con fette sottili di presciutto e di lardo il fondo e le pareti di una casseruola, e vi si pongano altresì delle erbe odorose, alcune cipolle intiere ed un po' di pepe, cannella e garofani col sale necessario. Dentro vi si metta poi il cappone già preparato nel modo conveniente, e di più col petto guernito di fette sottili di presciutto. Posta la casseruola al fuoco si lascia cuocere il pollo nel suo proprio sugo, aggiungendo soltanto, qualora abbisogni, qualche piccola dose di brodo buono e ristretto. Il pollame così cotto riesce ottimo per se stesso, ma può anche esser condito nel piatto con una salsa spagnola al madèra, e lo si può contornare coi funghi, tartufi, creste di pollo, o altro.

220. — Salsiccia di cappone.

Prendete la carne anche sopravvanzata di cappone ritenendo che la parte migliore è quella del petto, potrete anche unirvi qualche altra carne di buona qualità. Tritate il tutto minutamente; unitevi in proporzione mollica di pane

inzuppata nel fior di latte con scorza di limone grattugiata, tre o quattro tuorli d'uova, sale e noce moscata; e riempite con questo miscuglio i budelli. Questi salsicciotti di cappone possono servire tanto bolliti, che arrosto, ma nel primo caso con un contorno di cavoli o di legumi.

221. — Entrée di pollastre disossate.

Le pollastre o i pollastri si avvicinino ad una fiamma per bruciar loro tutti i peli, e si sgozzino, quindi gli si stacchino i pieducci. Tagliato che gli avrete il collo, gli lascerete la pelle lunga, e principiando dall'ala tirerete giù come un sacco fino al codione, e disosserete ancora le coscie, avendo cura che la parte posteriore del pollastro resti sana, e le coscie senza osso mettetele in dentro a rovescio. Adirizzerete poi per il suo verso le dette pollastre e levata col fuoco la prima buccia ai pieducci; tagliategli le unghie, e le serberete per rimettergliene dentro un piede per pollastro come si dirà. Gli ossi delle pollastre vi serviranno per fare un brodo bianco, e così vi risparmierete una gallina. Per fare un ripieno ai detti polli prendete i loro fegati ben puliti dal fiele, e tre ettogrammi di polpa di vitello o di majale, un etto di lardo fresco, e uniteli ad altri fegatini e ad un poco di presciutto fino, un pezzo di burro con prezzemolo e uno di scalogna: triturerete il tutto minutamente e lo condirete con poco sale, pepe, noce moscata ed un tuorlo d'uovo; con tale mescolanza riempirete le pollastre, le ricucirete, per bene affinché riprendano la loro forma, e non sfugga il ripieno da nessuna parte. Prendete poi una casseruola mettendovi un pezzo di burro, mezzo limone spremuto, e un poco di sale: ponetevi entro le pollastre, e sopra un fornello acceso, fate che nel consolidarsi non si deformino. Quando sono bene ritirate e consolidate, le volterete col petto sotto, e le lascerete freddare, infilzandovi il pieduccio per la parte di dietro. Presa poi una casseruola più grande a proporzione delle pollastre, ve le porrete a petto sopra, con due fette di lardo sul petto, una cipolla steccata con tre garofani, un mazzetto d'erbe odorose, un poco di presciutto magro, e le coprirete con foglio di carta bianca. Si ponga la casseruola sopra un treppiede a piccolo fuoco, ci si metta un mezzo ramaiuolo di brodo, e si lascino bollire per un'ora.

Dipoi si tirino fuori le pollastre dalla casseruola levandogli il filo col quale furono cucite. Si asciughino con un panno, e si pongano nel piatto nel quale devono portarsi in tavola, con una guarnizione di erbe cotte. Potrete anche valervi per salsa dell'umido che è rimasto dalla cottura delle suddette pollastre, passandolo per setaccio e sgrassandolo, dopo di che aggiuntovi un poco di fecola di patata stemperata a freddo con un poco d'acqua, farete bollire in una casseruola adatta tutto assieme, e mettendovi dentro tartufi o prugnoli, secondo vi riuscirà più comodo, avrete una buona salsa, spremendovi anche un mezzo limone.

222. — *Coscie di pollo d'India ripiene.*

Si fanno purgare delle animelle di vitello, ed in mancanza di queste (che spesso scarseggiano e costano molto care) alcuni filetti di tacchino, che in questo caso non si dovranno lavare nell'acqua bollente come le animelle. Se ne fanno dadi in pezzi di mediocre grandezza, con molti funghi parimenti tagliati, e si mescolano insieme con lardo, prezzemolo, cipolla, scalogna, il tutto triturato, e vi si aggiungano due tuorli d'uova con sale e pepe. Dopo ciò, pigliate delle coscie di polli d'India crude e ben mondate; disossatele, lasciandovi però l'estremità dell'osso che unisce la gamba al piede, la quale si lega. Ponetevi entro il ripieno, cucite l'apertura e fatele cuocere a fuoco lento in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzolino di prezzemolo, cipolle, poco sale, e cuopritele con fette di lardo. Quando saranno cotte e che vi rimane poca salsa, sgrassatela, poi cavate le fette di lardo ed il mazzolino, ponetevi due cucchiainate di sugo spremuto onde rappigli. Vi porrete altresì quanto sarebbe una noce di burro impastato con farina, ed un poco di prezzemolo tritato, e farete quindi ogni cosa rappigliare al fuoco, servendovi di questa salsa sopra le coscie, cui aggiungerete un poco di sugo di limone, ovvero un poco di agresto.

223. — *Cotichini di polpa di pollo alla tedesca.*

Prendasi la quantità necessaria di pollastri, ai quali si leverà tutta la polpa del petto oppure ciò che è molto più facile ed economico è di procurarsi un paio di pezzi di polpa di petto di

tacchina, cui si estrarranno tutti i nervi; poscia queste polpe si mettano nel mortaio, col pestello si battano molto bene, e secondo la quantità dei cotichini che dovranno farsi, vi si metta della mollica di pane di semola inzuppata nel latte, unitamente ad un piccolo pisto di erbe aromatiche come di prammatica, un poco di sale, qualche garofano pestato in polvere non più di tre o quattro, un poco di noce moscata, tre o quattro tuorli d'uovo ed un pezzo di buon burro: si mischia e si sbatte bene assieme il tutto, il che fatto si leva dal mortaio e si mette a parte in un piattino. Prendansi poi di quel budellini di cui si servono i pizzicagnoli per fare la salsiccia, si mettano in acqua fresca, mutandogliela spesso, avvertendo che vi entri anche dentro, acciò vengano ben puliti; stati che sieno per due ore in immersione si levino, si distendano sopra di un panno ben pulito, si gonfino e con un imbuto da far salsiccie, si riempiano bene con tal composto, pigiandolo bene col dito grosso, e facendone la quantità che sarà necessaria. Terminato che siasi di riempirli, si leghino con filo, di distanza in distanza, come si usa colla salsiccia; terminata questa operazione, si metta a bollire dell'acqua in una casseruola nella quantità sufficiente, e quando bolle fortemente, vi si gettino dentro ad un tratto i cotichini e un poco di sale; ripreso che abbiano il bollore e che vengono a galla, si lavino e si mettano in acqua fresca: si prenda un foglio assai grosso di carta, si unga ben bene di burro, si ponga sopra la gratella accomodandovi dentro i cotichini, ed a fuoco lento si facciano terminare di cuocere, rivoltandoli spesso, tenendoli così per un'ora. Quando saranno in ordine, si accomodino con bel garbo nel piatto, si contornino con foglie di sedano fritte, e ben caldi si servano in tavola.

N. B. — Volendo, si possono guarnire di crostini di pane della stessa forma fritti nel burro, e si può mandare in tavola contemporaneamente una salsiera con del buon sugo di carne.

24. *Piatto freddo di pollastri alla polonese.*

Prendasi quella quantità di pollastri che si vorranno fare, si puliscano bene, e si cuociano arrosto in bianco; per ungerli si adoperi del burro, si metta a struggere in un ramajuolo, e con questo si ungeranno spesso salandoli solo

due volte; quando saranno cotti si cavino, e si mettano a freddare: dipoi si faccia un buon *Aspic* (o *gelatina di carne*) prendendo una pentola, mettendovi in essa un buon pezzo di vitello muscoloso di circa due libbre, una libbra di prosciutto magro, un piccolo mazzetto di erbe odorose, sei garofani, venti grani di pepe, una mezza zampa di vitello, e dei colli di pollo quel maggior numero che si potrà, perchè viene a farsi sempre più gustosa, ponendovi per umido del brodo che non sia salato, e ponendo la detta pentola a cuocere, vi si terrà per lo spazio di otto ore, procurando di tenerla sempre piena; passato il qual tempo si passerà per setaccio lasciandola freddare, e fredda che sia perfettamente, si prendano tre albumi d'uova, e posti in una pentola, si sbattono bene con un mestolo, e mischiandolo insieme all'*Aspic* con aggiunta di poche gocce di aceto bianco ben forte si torna a mettere in una casseruola ed al fuoco sino a che avrà incominciato a bollire, dovendo allora levarsi di nuovo e mettersi a parte per lasciarla freddare per metà, spremendovi dentro prima di ciò un mezzo limone; mezza fredda che sia, si prenda un tovagliolo ben pulito e che non abbia odori, lo si bagna nell'acqua fresca, si sprema, e con esso si passi l'*aspic* suddetto adagio adagio acciò venga chiaro come il cristallo; quando sarà passato, si prenda una casseruola si riempi per metà del suddetto *Aspic*, accomodandola su un pezo di ghiaccio, e quando incomincerà a rappigliare, si facciano a pezzi, cioè a quarti i pollastri già cotti come sopra, levando loro meglio che sarà possibile le ossa, e si aggiustino con simetria nell'*Aspic* lasciando che la gelatina si rappigli bene tutta intiera, ed allora si adatterà un tovagliolo ben pulito sopra un piatto di grandezza proporzionata, sul quale porrete la detta pietanza levandola dalla sua forma con diligenza perchè non si rompa, dovendo essere servita in tavola tutta intiera affinchè faccia buona figura.

Per toglierla dalla sua forma senza che si rompa, è necessario di tener pronto un catino con dell'acqua tiepida. Al momento di dover cavare la gelatina, s'immerge lo stato ad un tratto fino all'orlo, si rasciuga sollecitamente, si capovolge lo stampo sulla salvietta, e poi lo si tira su scuotendolo adagio adagio, affinchè non gli resti aderente nessun pezzo del contenuto.

225. — Creste di pollastri al zabaione.

Per fare questo piatto freddo alla francese veramente galante, si prende quella quantità di creste di pollastri proporzionata alle persone per le quali deve servire, scegliendole grosse e di bella qualità, e si mettono in una casseruola con un poco di acqua fresca a scaldare al fuoco, osservando che non bolliscano, e con un panno si spelino, quindi tagliate alle medesime un poco le punte, si pongono nell'acqua fresca mutandogliela ad intervalli per tre volte. Si collocheranno dipoi in una casseruola con un mazzetto di erbe odorose, quattro garofani, un limone mondato dalla scorza e tagliato a fette finissime, aggiungendovi un poco di brodo si porranno a cuocere per mezz'ora.

Levate dal fuoco si lasceranno raffreddare nel loro brodo affinchè non anneriscano, e quindi si mettano ad asciugare sopra a un pannolino. Si prendono dipoi dodici uova fresche, e levate le chiare, si mettono i rossi in una cioccolattiera, ben pulita, o altro recipiente che la somigli, e presa una bottiglia di vino di Malaga o d'altra qualità, se ne ponga una metà con uno stecco di cannella, e sei garofani mettendola al fuoco a bollire per un'ora; allora con un frullino da cioccolata, si sbattono i dodici tuorli d'uovo, ed a poco alla volta vi si verserà il vino che avrà bollito, osservando che non vi cadano i garofani e la cannella, con più quattro oncie di zucchero polverizzato e sopra a poco fuoco si farà diventare un composto spumoso e sostenuto, avvertendo che col frullino va sempre dimenato: per conoscere quando sarà fatto si vedrà attaccarsi al frullino, allora si cavi, e per altri cinque minuti si continui a frullarlo: dipoi si metta in un piatto fondo, oppure in una chicchera da caffè, e quando sarà freddo, se è nel piatto vi si accomoderanno le creste già fredde con bella simetria; se sarà nelle chicchere, per ognuna vi si metterà una delle dette creste e si servirà in tavola.

226. — Piccioni con fagiucchi all'olandese.

Prima di tutto si puliscano bene i piccioni, che si vogliono cuocere, si taglino loro le gambe fino al ginocchio, si accomodino le coscie nel corpo, e si tagli loro il collo, poi si mettano in una casseruola con un buon pezzo di burro ed una fetta di prosciutto magro, facendoli soffrig-

gere un poco al fuoco, e quando avranno principiato ad arrostiti, mettetevi una mezza cipolla tagliata fina rivoltandoli spesso, e quando la cipolla prende colore, mettetevi metà sugo e metà salsa ricuoprendoli colla medesima, e fateli poi cuocere a fuoco lento. Intanto prenderete dei fagioli teneri che pulirete bene, e farete bollire in una casseruola con un pezzo di burro, facendoli soffriggere al fuoco con aggiungerli un poco di farina e li rivolterete spesso. Allorchè saranno cotti i piccioni, si levino e si accomodino nel piatto; e levato bene tutto il grasso dall'umido in cui sono stati cotti, vi si pongano

ingredienti continuamente per un quarto d'ora, poi mettetevi due fette sottili di lardo, e fate cuocere per mezz'ora a fuoco sotto e sopra. Cotti che siano a dovere, sgocciolateli, metteteli sul piatto destinato a recarli in tavola, e versatevi sopra una buona salsa a piacere.

N. B. Avrete cura prima di servire quest'ingotolo, di toglierne con cura tutta la parte grassa di cui è abbondantemente fornito.

228. — Piccioni alla marinara.

Bene nettati e preparati i piccioni, lavateli nell'acqua bollente, ripiegate loro le coscie entro

FRITTO ALL'ITALIANA.



(9) Il fritto all'italiana è il piatto prediletto dai romani, i quali sanno apprestarlo con molta cura ed arte. Esso si compone di cervella, animelle, fegato, granelli d'agnello, crocchettine di varie specie, *supplis* di riso, cavolfiori, broccoli, carcioffi, filetti di zucche, cuscineti di provature o di prosciutto, infine si varia a seconda della stagione, ed il gusto dei romani è di friggerlo con tutto strutto di maiale, a padella ben calda e servito bollente.

Montatelo come indica il disegno che noi vi presentiamo, i crostini di pane fritto servono per dividere le varie qualità; il zoccolo è a forma di scodella, o tazza, e viene fatto con pasta da tagliolini.

Mettete sulla sommità un ciuffo di prezzemolo fritto.

227. — Piccioni improvvisati.

Se ne prendono dei novelli che metterete in casseruola con lardo fuso, un buon pezzo di burro, mezzo bicchiere d'olio d'olivo, due fette di limone, un bicchiere di vino di Sciampagna od altro vino forestiero, uno spicchio d'aglio, un mazzetto guarnito, una fetta di prosciutto sbianchito nell'acqua bollente e passate tutto ciò a fuoco gagliardo, rimestando tutti li suddetti in-

il corpo, indi metteteli in casseruola con un poco di burro, una dozzina di cipollette bianche, le quali avrete già fatto cuocere un quarto d'ora in acqua bollente per mondarle, ed un quarto di libbra di lardo in fette.

Mettete un mazzetto d'erbe odorose e poi un pizzico di farina, quindi bagnate ogni cosa con metà brodo e metà vino bianco. Cotti i piccioni, metteteli sopra un piatto, guarniteli con le cipolline e con la sostanza in cui hanno cotto, fate una salsa ristretta con un poco di fecola di patate stemperata a freddo, ultimate con due tuorli ed un poco di limone, in modo da formarne una specie di salsa alla tedesca.

229. — Composta di piccioni.

Ripuliti i piccioni, ripiegate le coscie nel corpo, e levatone il collo e le ali, li porrete in una casseruola con due o tra tartufi se ne avete, funghi, fegati di pollame, un'animella di vitello tagliata in pezzi, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due garofani, un poco di basilico, ed un pezzo di buon burro. Fate rosolare tutto ciò al fuoco e ponetevi un buon pizzico di farina; si umetta parte con sugo e parte con brodo, non che con un bicchiere di vino bianco, e si condisca con sale e pepe. Lasciate cuocere sinchè la salsa riducasi ristretta, sgrassate poi, e recando in tavola, ponetevi un poco di sugo di limone, oppure un tantino di aceto bianco.

230. — Anitra con salsa.

Nettate ben bene un'anitra, sventratela, e ripiegate le coscie nel corpo, mettetela dappoi in una casseruola con prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due garofani, timo, una foglia di lauro, un poco di basilico, un pizzico di coriandoli, fette di cipolla, due carote, un pezzo di burro, due bicchieri di brodo, ed uno di vino bianco, e fate cuocere a fuoco lento: quando l'anitra cede alla pressione di un dito, passate la salsa per un setaccio, sgrassatela facendola rappigliare al fuoco, e poi versatela sopra l'anitra.

231. — Anitra con ripieno.

Spennacchiatela e sventratela per il gozzo, poi cavatene tutte le ossa del petto ed aderenti: senza romperne la pelle. Si incomincia a levarle dal gozzo, e si arrovescia a misura che si va cavandole, poi si riempie con ripieno fatto nel seguente modo: pigliasi un pezzettino di coscia di vitello, due volte altrettanto di grasso di manzo che triterete insieme aggiungendovi prezzemolo, cipolla e funghi, il tutto pure tritato, due uova crude, sale e pepe, ed un po' di crema. Mischiate bene ogni cosa e mettete tutta questo entro l'anitra, legandola con spago perchè nulla ne esca, poi fatela cuocere a fuoco lento in una casseruola con sale, pepe, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, timo, alloro, basilico, qualche chiodo di garofano e brodo in proporzione. Quando sarà cotta, la tergerete dal grasso e la accomoderete con una buona salsa a piacere; sarebbe molto indicata una salsa di *gro-*

seille a cui sia mischiata della mostarda francese ed una raschiatura di scorza di arancio.

232. — Anitra alla fiamminga.

Bisogna spennacciarla e sventrarla e poi empiria con un ripieno fatto in questo modo: tagliate a pezzi un'animella di vitello, con del lardo un poco grasso, ed aggiungetevi prezzemolo, cipolle, funghi, due scalogni, il tutto tritato, ed infine poco sale e pepe. Cucite l'anitra perchè il pieno non ne sorta, e mettetela a cuocere con una fetta di lardo sopra il petto, un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, due cipolle, una carota, un mazzolino di erbe odorose. Fatela cuocere nel forno se lo avete, oppure con un coperchio di ferro su cui avrete posto della bragia, affinchè il petto dell'anitra si colorisca anche superficialmente. Quando sarà cotta, passate la salsa per un setaccio, sgrassandola, ponetevi un poco di fecola stemperata perchè rappigli, e poi versatela sull'anitra che servirete in tavola.

233. — Anitra in stufato.

Nettata con attenzione un'anitra, e preparata per cucinarsi mettetela in infusione nel vino, cui aggiungerete sale, pepe, foglie d'alloro, alcune cipolle, e la scorza di un limone in minuti pezzi e lasciatela in questa marinata almeno otto ore. Prendete quindi una casseruola, copritene il fondo di lardo in fette, spargete questa di erbe aromatiche, di chiodi di garofano, di canella e sale; posate su questo letto l'anitra, intorno qualche cipolla, e continuate stufarla al fuoco lento, bagnandola di tempo in tempo di brodo, a cui sostituirete a mezza cottura un bicchiere di vino generoso.

234. — Oca in stufato.

Si procede in tutto come al capitolo precedente, con la sola differenza che l'oca abbisogna di maggior cottura.

Se poi si vuol servire per tramezzo freddo, allora, il liquido dell'oca si trasforma mediante la solita operazione in gelatina e con questo si guarnisce l'oca.

CAPITOLO VIII.

PIATTI DI MEZZO COMPOSTI CON CARNI DI AGNELLO E CASTRATO.

235. — *Lingue d'Agnello alla parmigiana.*

Mettete in una casseruola 60 grammi di burro, quando è liquefatto aggiungete altrettanta farina, lasciate rosolare un momento, e poi bagnerete con un quintino abbondante di fior di latte, burro sugo, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un poco di noce moscata, stringetela sopra il fuoco ma che non sia troppo densa, nè troppo liquida, e stentedene una metà nel piatto, spargendovi sopra formaggio parmigiano grattato. Aggiustatevi poi le lingue d'agnello cotte nell'acqua e sale, e ben pulite dalla pelle, tagliandole in mezzo per il lungo senza separarle interamente, indi cuopritela col resto della salsa e sopra ancora mettetevi parmigiano grattugiato. Aspergete poi il tutto con un poco di burro chiarificato e un po' di mollica di pane, e fategli prendere il bel color d'oro al forno, indi servite con sopra un poco di sugo chiaro.

236. — *Cervella di Agnello all'inglese*

Si metteranno un poco nell'acqua tiepida per levar loro la pelle, e dopo si faranno bollire in altra acqua pulita con un po' di sale ed un cucchiaino di aceto, scolati dalla quale li metterete in una casseruola. Porrete al fuoco altra piccola casseruola con entro sei oncie di burro per ogni dozzina di cervelli, e preso che avrà un mezzo colore di nocciuola, passatelo per setaccio, e versatelo nella casseruola, ove avrete riposti i cervelli, i quali condirete con sale, pepe e noce moscata: in tal guisa li passerete sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra, facendo cuocere lentamente per mezz'ora. Indi accomodatele nel piatto, e a quel burro che rimarrà nella casseruola, aggiungete un po' di aceto bianco e versatelo sopra li detti cervelli, servendoli in tavola con guarnizione di prezzemolo fino intorno al piatto. Volendo, si possono guarnire anche con un risottino, o un bordino di spinacci.

237. — *Piedi di Agnelli in fricassea.*

Fate cuocere li piedi di Agnelli nell'acqua e sale: dopo disossateli, puliteli bene, e tagliateli

in pezzi; passateli quindi in una casseruola con un pezzo di burro, uno di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto di erbe odorose, un po' di prezzemolo fresco se sarà la stagione, spargetevi sopra un pizzico di farina, bagnateli con del brodo, e fateli bollire dolcemente, quindi consumata la salsa al suo punto, disgrassatela, levate la cipolla, il prosciutto, ed il mazzetto d'erbe; legateli ben bollenti con una lega di tre rossi d'uova stemperati con fior di latte, e prezzemolo trito imbianchito e bene spremuto: serviteli poi con buon zugo di limone.

Lo stesso procedimento per i piedi di vitello, capretto ec.

238. — *Spalla di agnello tra due fuochi.*

Si prenderà un intiero quarto davanti di buona qualità, e rottegli le costole, vi infilerete dei garofani, del prosciutto grasso e magro, ed un poco di aglio. Ponetelo poi in una casseruola con burro a fuoco gagliardo affinchè da ambe le parti prenda un bel color d'oro. Ponetevi allora un mazzetto d'erbe odorose con carote, prezzemolo, cipolla, sellero, una foglia di lauro, timo e basilico, due foglie di salvia ed un ramajuolo di brodo; condite con sale, pepe, cannella e noce moscata, indi copritelo con carta, e sopra questa un coperchio con sopra del fuoco. Quando sarà ben cotto levatelo dalla cazzuola ed accomodatelo nel piatto. Nella casseruola poi dove fu cotto, aggiungete altro ramajuolo di brodo o sugo che lascerete bollire per cinque minuti, ed in seguito passatelo per setaccio, ponetevi sotto l'agnello e servite.

239. — *Rognoni di agnello alla tartara.*

Prendete dei rognoni di agnello, tagliateli in mezzo senza separarli del tutto, infilateli in uno spiedino ognuno a parte, in modo che restino aperti e ungeteli bene con un pennello bagnato di burro liquefatto. Fateli cuocere alla graticola, e serviteli con sotto sugo di vitello o di manzo, quattro scalogni tritati, sugo di limone od agresto, sale e pepe schiacciato, ben' inteso che questa salsa deve essere tirata al denso secondo la pratica, e passata per setaccio prima di servirsene.

240. — *Orecchie di agnello alla spagnola.*

Ben ripulite, si mettono in una casseruola con acqua e sale per isbianchirle, ed appena che abbiano bollito un momento, si levano e si get-

tano nell'acqua fresca ; indi ad uno alla volta si premino e si pongano in altra casseruola con un buon pezzo di burro, ed una fetta di presciutto magro, facendo soffriggere un poco, e mettendovi altresì una cipolla e del prezzemolo ben finamente tritati ; poi per farli cuocere vi metterete un poco di sostanza di carne condensata, tenendole sopra un treppiedi con poco fuoco affinchè bollano lentamente, e vi grattugierete sopra un poco di noce moscata, rivolgendoli di frequente perchè non si attacchino. Cotte che sieno, leverassi la fetta di presciutto, e quando si è per servirli in tavola, vi si getti un cucchiaino di senapa inglese, diluita in acqua fresca, mescolando bene il tutto assieme : avvertendo che colla senapa non devono più bollire. Si accomodano nel piatto e si mandano in tavola colla detta salsa.

241. — Agnello in fricasea.

Tagliate in piccoli pezzi regolari della polpa magra di agnello, ponendoli a rosolare nel burro chiarificato in una casseruola, su fuoco vivo, finchè siano divenuti di un bel color d'oro. Frat-tanto preparate una salsa con brodo, vino, cannella, e pepe, non che altre droghe che lascie-rete cuocere ; in essa riporrete la carne, su cui verserete del burro e spargerete quindi di farina. Continuata la cottura alcun poco, v'aggiungerete il sale necessario e guarnirete con scorza di limone trituro finamente.

242. — Cotolette di agnello in " papillotte ", alla francese.

Prendasi quella qualità di cotolette di agnello che servono al caso, calcolando due per persona, si puliscano bene, cioè gli si levano tutte le pelli ed ossa, lasciando ad ogni pezzetto di magro la sua costoletta lunga due dita e con la costola del coltello si battono per farle bene distendere ; poscia si faccia un battuto trinciato ben fino con un poco di cipolla ed un pezzo di prezzemolo, si pongano in un tondino le sud-dette cotolette, e sopra ad esse ci si stenda il battuto ultimato e diluito con un poco di sale, un poco di olio vergine, ed un mezzo limone spremuto, rotolandole bene con tale composto, dentro al quale si tengono per due ore, met-tendole poi a cocere con tutta la detta pre-parazione in una casseruola di grandezza pro-porzionata : quando principiano a prender colore,

si scoli tutto l'olio, e per finirle di cuocere, ci si ponga un poco di sugo. Allorchè saranno cotte, si facciano ben restringere dal suo umido, si facciano freddare, ed intanto si formi un bat-tuto ben fino con un poco di polpa di pollo cotto, un tantino di presciutto cotto, un poco di prezzemolo, ed un rosso d'uovo : fatto che sia, s' involti bene una costoletta alla volta nel suo umido, e sopra alle medesime dall'una e dal-l'altra parte si spalmino di tale battuto ; poscia si prenda della carta palomba, se ne tagliano tanti pezzi del numero e della forma delle co-tolette (un po' più grande però) si ungano bene bene con olio vergine ; in ciascheduno pezzo di carta ci si metta una di dette cotolette, piegan-dola dappoi intorno agli orli perchè non fugga il pisto, lasciandone fuori l'osso, ed un mezzo quarto d'ora avanti che si debbano servire in tavola, si pongano sopra la gratella con poco fuoco sotto, accomodandole poscia nel piatto in guisa che l'osso della costoletta ne resti fuori del bordo, acciò si possa comodamente pren-dere, se si mandino in tavola ben calde.

243. — Cosciotto d'Agnello alla francese.

Si prenda una coscia d'agnello ben grossa, grassa e di buona qualità, gli si tagli lo stinco, due dita distante dalla prima giuntura, si lavi e si pulisca ben bene : dappoi si ponga in una casseruola di grandezza proporzionata con un poco di sale, quattro foglie di alloro, una mezza cipolla fettata, una fetta di presciutto, ed un pezzo di burro, mettendola sopra ad un treppiede con un poco [di fuoco sotto, ed un poco sopra al coperchio, facendogli così pren-dere un colore di nocciuola, spesso si rivolti, si bagni con del sugo buono, e per tre volte si lasci consumare il detto sugo : fatto ciò, col sugo medesimo si copre la coscia suddetta per metà, poichè con questo deve cuocersi, e quando sia cotto, del che potrete convin-vervi col pungere il cosciotto con uno spie-dino o forchettone, gli si levi tutto l'umido, e dal detto umido si cavi tutto l'unto che vi sarà, con rimettere tale unto nell'agnello per conservarlo morbido, e si tenga in caldo : dip-poi si prendano dei piselli freschi, si pongano al fuoco in una casseruola con un buon pezzo di burro rivoltandoli spesso col mestolo, facen-doli così un poco rosolare, ponendovi pure un

poco di farina, mescolandolo bene coi piselli, e poi ci si getti dentro l'umido, in cui è stato cotto l'agnello, ponendovi anche un'altro poco di sugo, e così si facciano pen cocere; cotti che siano si leva l'agnello, si accomoda nel piatto quando si è per servirlo in tavola, e vi si versano sopra i piselli, presentandolo ben caldo.

panno pulito perchè si prosciughino bene dall'umido, poi si mettono in un piatto, e sopra vi si ponga il suddetto battuto con un poco di sale e pepe pesto, un limone spremuto sopra, ed un poco di olio vergine, involtandolo bene in tale composto, in cui si lasceranno stare intanto che si preparerà la sua salsa, cioè: Si prendono quattro cipolle, più o meno, secondo

CERVELLA ALLA "VILLEROY", CON PETIT PATES (PASTICCINI) ALLA "PUREE", DI CACCIA.



- (10) Disguazzate bene delle cervella, e fatele bollire per 5 minuti con poco aceto, cipolla, e carote tagliuzzate, un mazzettino d'erbe, sale e qualche grano di pepe; fatele freddare nel suo brodo, poi tagliate trasversalmente le cervella di equal misura, per immergere poi ciascun pezzo in una salsa *Villeroy*. Fate freddare nuovamente per passarli al pane grattato, poi all'uova sbattute e rimpanati di nuovo, paregiatele le sporgenze con la lama di un coltello, friggeteli a padella ben calda, drizzateli come lo indica il disegno, ultimate con del prezzemolo fritto e servite subito, dopo aver messo all'ingiro i pasticcini alla *purée* di caccia.

Lo zoccolo è in legno, ed è decorato da una pasta di taglierini, posta in maniera che il legno non si debba vedere, e mettete una salvietta sotto allo zoccolo.

244. — Fegatini alla Portoghese.

Si scelgano dei fegatini di agnello secondo il bisogno, che sieno di color chiaro e senza پوسته. si puliscano bene, e si tengano per due ore nell'acqua fresca, acciò diventino bianchi più che si può, facendovi intanto un piccolo battuto di cipolla, prezzemolo e basilico; si levino i fegati dall'acqua, e si distendino sopra di un

la grossezza, si tagliano a fette, si mettono in casseruola con un buon pezzo di burro, una fetta di presciutto magro, quattro garofani, e sopra a un treppiede si pongano al fuoco per far prendere alla cipolla un bel color d'oro, rivoltando il tutto bene e spesso con mestolo di legno, acciò non prenda un cattivo sapore: quando la cipolla avrà preso il suddetto colore, ci si

getti dentro del buon sugo condensato facendolo così bollire per un'ora; poscia si levì, si passi bene al setaccio di crine, componendo una salsa ben legata e soda come se fosse un brodetto d'uova, e si rimetta nella stessa casseruola; ponendola a parte. Dipoi in altra casseruola si facciano cuocere i suddetti fegatini con tutte le sostanze in cui sono stati in infusione, rivoltandoli spesso; consumato che avranno tutto l'umido, si scoli bene tutto l'olio che vi sarà rimasto, e si rinumidiscano con un pennello bagnato nel sugo ristretto, si versi nel piatto opportuno la salsa già fatta, sopra ci si accomodino i fegatini con tutto quello in cui sono stati cotti e si servano in tavola ben caldi.

Lo stesso si può fare con fegatini di capretto, di porco, di oca, e di altri.

245. — Coscia di Agnello in bianchetta alla spagnola.

Si prenderà una coscia, oppure quella quantità che si vorrà fare, si disgrassi bene, si accomodi come se fosse un prosciutto, gli si tagli tutto lo stinco distante dal ginocchio quattro dita; allora si ponga in una casseruola con acqua fresca, la quale si metterà a bollire; quando avrà preso il bollire, si cavi da questa, si metta in acqua fresca, tenendovela sino a tanto che sia divenuta fredda: dipoi si prenda una casseruola a proporzione della suddetta coscia, e vi si ponga un buon pezzo di burro, un mazzetto di erbe odorose, una costola di sedano, un paio di radici gialle piccole, un poco di prezzemolo, ed una mezza cipolla con sei garofani infilzati in essa, legando il tutto con dello spago: dopo vi si metterà dentro la detta coscia, e sopra al fuoco si farà struggere il burro, mescolandovi allora con un mestolo un poco di fior di farina, e ponendovi del buonissimo brodo di vitello, si torni a mescolare, e si metta la casseruola al fuoco sopra un trepiede, sinchè la coscia sia ben cotta: dopo di che si deve levare e collocarla in un piatto ricuoprendola, e tenendola in caldo. Si prenda quindi l'umido in cui è stata cotta, gli si cavi il mazzetto di erbe, e si ponga di nuovo a bollire finchè sia ridotto alla quantità necessaria per fare la salsa alla suddetta coscia, componendola mediante un piccolo battuto di prezzemolo, e con un mestolo si ridurrà al fuoco la salsa ed all'ultimo momento si legherà

con alcuni rossi d'ova, stemperati con sugo di limone, facendo attenzione che non vi cadano dentro i semi, che poi si verserà sulla coscia, servendola ben calda in tavola.

246. — Coscia di castrato alla Francese.

Prendete una coscia di castrato, di buona qualità, ciò che vi sarà facile di riconoscere dalla bianchezza del grasso, e che sia ben frolla disossatela interamente ad eccezione dello stinco, poscia vi farete dei buchi dappertutto al di dentro per porvi una gustosa imbottitura composta in questa guisa: tagliate a pezzetti del lardo, un poco di prosciutto, dei funghi e cetrioli, che condirete con sale, droghe, prezzemolo, cipolla tritata, timo, basilico, ed una foglia d'alloro. Mischiate bene queste cose, e riempitene la coscia, legandola quindi con spago, e collocata in una casseruola di forma ovale della grandezza del cosciotto, aggiungete un poco di brodo, un bicchier di vino bianco, una carota, e quindi ponete la coscia a cuocere a fuoco lento: dopo ciò sgrassate la bagna che rimarrà dopo tolto il cosciotto, e passata per setaccio la farete condensare al fuoco e se fosse troppo liquida, vi aggiungerete un poco di fecola diluita, e verserete poi questa salsa sulla coscia servendola subito in tavola.

347. — Altro modo.

Si batta bene la coscia del castrato, si instecchi con lardino condito di sale e spezie, e si metta a cuocere in ristretto. Cotta, si leva, si unge di burro e si spolverizza di pangrattato: poi si metta alla graticola a farle prendere il color d'oro, ed in seguito si disponga sul piatto, versandovi sopra una salsa composta come segue: — Si ponga alquanto burro in una casseruola con un poco di prosciutto, un paio di cipolline ed una carota tritata minutamente con uno spicchio d'aglio ed un poco di basilico se ne avete, e si faccia tutto tostare, unendovi in seguito un bicchiere d'aceto, e meglio se ne aveste di vino forestiere; e così lo farete consumare al fornello. Finalmente vi aggiungerete un poco di sugo ovvero di buon brodo con un peperone tritato; e fatto restringere anche ciò col mescolgio precedente, non che passato per setaccio, ve lo verserete sopra servendola in tavola. Si può anche cucinare

abbragiata ed insteccata ecc. mettendola prima in infusione per tre o quattro giorni in metà acqua, e metà vino bianco ed aceto, sale, erbe aromatiche, poco sedano cipolla e carota.

248. — Lingue di castrato incartate.

Dopo che le avete cotte nell'acqua, e mondate dalla pelle, fatele marinare con sale, pepe, prezzemolo e cipolla, funghi, uno spicchio d'aglio, il tutto tritato, con aggiungetevi mezzo limone tagliato a fette, ed olio d'ulivo fino. Mettete poi ciascuna metà di dette lingue con parte del condimento nella carta bianca unta d'olio con sotto e sopra una fetta sottile di lardo, ripiegando il lardo all'intorno affinché nulla esca, fatele cuocere alla graticola con fuoco lento, e recatele in tavola involte nelle stessa carta.

249. — Dette alla Fiamminga.

Pigiate due o tre cipolle che tagliate a fette, e friggetele con burro sino a che comincino a colorirsi, ponetevi allora un pizzico di farina, e bagnate ogni cosa con un bicchiere di vino bianco, un poco di sugo, ponetevi anche dei funghi, due scalogne, prezzemolo, cipolla, il tutto tritato minutamente, sale, pepe, una goccia di aceto. Fate bollire ogni cosa insieme un mezzo quarto d'ora; prenderete poi tre lingue di castrato cotte nell'acqua che monderete e fenderete in due in lunghezza senza separarle del tutto, e queste porrete nella salsa per farle bollire insieme sino a che abbiano preso sapore, e che vi rimanga poca salsa, poscia recatele in tavola con essa.

250. — Lingue di castrato " glacée. „

Le lingue debbono essere da prima ben lavate, mondate, ed imbianchite; poi si lardellano per tutta la loro superficie; e si pongono a cuocere in un vaso ristretto con alcuni pezzetti di prosciutto, ed un mazzetto di erbe odorose, aggiungendovi, ove occorra, un poco di brodo o sugo. Cotte che siano, si possono servire sulla mensa con una salsa agro-dolce o piccante, o preferibilmente con salsa di funghi.

251. — Castrato all'aceto.

Prendi un bel pezzo di castrato, battilo lungamente, lardellalo, e mettilo in infusione nell'aceto per alcuni giorni se d'inverno, e per un giorno solo nella calda stagione. L'aceto è ne-

cessario che sia bollito insieme a qualche droga ed erbe aromatiche, usate con moderazione. Metti poi a fuoco una casseruola, friggi in essa un poco di burro con una cipolletta trita, un cucchiaino di farina, e qualche foglia di salvia, e riponivi la carne asciugata e cosparsa di qualche droga, cui procurerai di far prendere un bel colore d'arrosto su tutta la sua superficie. Ciò ottenuto, versavi sopra una tazza piccola di brodo ed un'altra di aceto e continua a stufarla tenendo la casseruola coperta. In questa si potrebbero mettere delle cipollette, olive, o altro, le quali servirebbero a guarnire lo stufato.

252. — Dorso di Castrato.

Pigiate un filetto di castrato intiero, e lo taglierete minuto: poscia mettetelo in una casseruola con prezzemolo, cipolla, funghi, uno spicchio d'aglio, il tutto tritato, del lardo squagliato, sale e pepe, e fatelo cuocere in una casseruola con pochissimo fuoco. Quando sarà cotto lo sgrasserete, e ne staccherete la sostanza aderente alle pareti della casseruola, aggiungendovi un poco di sugo ristretto, e recate in tavola.

253. — Fricassee di Montone.

Si taglia la carne di Montone in piccoli pezzi, i quali ben lavati in acqua pura, si pongono in casseruola a cuocere lentamente con burro, a questo si aggiunge un poco di farina bianca, affinché nel friggere acquisti un bel colore. Intanto si prepara una salsa composta con brodo assai buono o sugo di carni, un bicchiere di vino generoso, cannella, garofani, pepe e sale a sufficienza. Allorchè tutto è in pronto si versa sopra i pezzetti di carne che si servono con fette di limone all'intorno. Alcuni aggiungono il sugo di limone alla salsa medesima.

254. — Code di Montone alla crema.

Si pongono per ripulite le code di montone in una casseruola, e dopo averle fatte rosolare con burro chiarificato, vi si mette della crema, nella quale si lasciano cuocere sinchè abbiano pigliato un bel colore gialliccio. Volendosi poi fare con esse un piatto più delicato, si preparano dei tuorli d'uovo bene sbattuti con formaggio grattato, farina, ed un pochetto di spezie polverizzate e tutto questo miscuglio si versa sulle code, e vi si appone il testò, avvertendo

che maggiore fuoco deve mettersi di sopra, che di sotto.

255. — Salsiccini di Castrato.

Da una coscia di castrato leverai con diligenza il grasso ed i nervi, e presa la sola carne la triturerai assai minutamente con coltello, e per ogni quattro libbre di essa prenderai una libbra di lardo fresco che taglierai nella forma di piccoli dadi, e mescerai bene assieme, unendovi anche un poco di pepe pesto, un decilitro di vino bianco, le scorze di un limone, e qualche erba odorosa. Agita bene il composto, e riponi il tutto in budelli di porco piuttosto stretti e bene depurati. Quando vorrai guernire un piatto di verdure con questi salsiccini, li farai arrostiti unti di burro, sulla graticola a fuoco lento, badando di non farli asciugare soverchiamente.

256. — Fricassee di Capretto.

Si prenda il quarto davanti del capretto, si tagli a pezzi giusti, i quali si mettono in una casseruola con acqua fresca, e si pongono sopra un fornello a bollire per lo spazio di due minuti, indi si levano per rimetterli nell'acqua fresca, e di poi sopra un panno per ritagliare con un coltello tutti quegli ossi che ha ritirato la carne. Si ponga quindi in una casseruola un pezzo di burro, un pezzo di prosciutto, una cipolla in cui conficcherete due chiodi di garofani, ed un mazzetto di erbe odorose, e posta su di un fornello, ci si mettano dentro i suddetti pezzi del capretto, e sempre si rivoltino perchè non si attacchino alla casseruola, indi si aggiunga un poco di fior di farina, ricuoprendo la carne con brodo, lasciando che bolla forte, e quando conoscete che la carne sia cotta, ma non disfatta, prendete quattro tuorli d'uovo, limone spremuto, un poco di prezzemolo tritato fino, e mescolate tutto assieme, vuotandolo nella casseruola dove è il capretto, badando di non tenere ferma la casseruola, perchè l'uovo si unisca colla carne e non si raggrumi separatamente. Così vuoterete la ricassee nel piatto destinato, e la manderete subito in tavola.

257. — Animelle di Capretto in frittura.

Prendete la quantità delle animelle (laccetti) del cuore, e della gola che vi farà di bisogno, e fatele prolessare per un paio di minuti, dipoi

poi le leverete per metterle in acqua fresca. Si puliscano dalle pellicole e dai nervetti superficiali e si marinino in un tegame di terra con olio, sale, agro di limone, due scalogne, od in mancanza, due cipolle, ed un poco di prezzemolo, tritato il tutto finamente, e vi si lascino stare per due ore, dipoi le asciugherete sopra un panno, le porrete nella farina, e involtate nell'uovo sbattuto, le friggerete nello strutto vergine, ma che non sia tanto bollente, acciò le animelle vengano cotte, e prendano un bel colore d'oro. Ponetele nel piatto in cui avrete disposto simetricamente una salvietta con del prezzemolo fritto, e servitele in tavola ben calde.

CAPITOLO IX.

PIATTI DI MEZZO COMPOSTI CON CARNI DI PORCO.

258. — Cotolette di porco in "ragout."

Fatele cuocere, quel numero di cotolette necessarie, con un poco di brodo, un mazzolino di erbe odorose, poco sale e pepe; procuratevi delle animelle di vitello che farete prolessare: tagliatele a pezzi grossi e mettetele in altra casseruola, con funghi alcuni fegati di pollame, un poco di burro, e passatele al fuoco aggiungendovi un buon pizzico di farina; umettate ogni cosa con brodo, vino bianco, e tanto sugo ristretto per dare colore all'intangolo, sale, pepe, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due chiodi di garofano: lasciate cuocere il tutto poi fate raffreddare la salsa passandola per il setaccio, e versatela sopra le cotolette che aggiusterete simetricamente nel piatto destinato a recare in tavola, guernito coi fegati e le animelle di cui sopra.

259. — Cotolette in altro modo.

Fate rosolare un pezzo di butirro, un poco di cipolla tagliatela a filetti; e preparate le cotolette ben battute ed infarinate passatele nella padella, e fatte un poco soffriggere, vi aggiungerete un mezzo bicchiere di vino bianco ed un poco di sugo e di buon brodo e così si lascino cuocere lentamente. Apparecchiate poi una salsa con poco prezzemolo, con pochi capperi, un'acciuga ed uno spicchio di aglio minutamente tritati, e passatela per poco al for-

nello con burro nonchè bagnati in seguito con il sugo delle cotolette sgrassate, messe sul piatto vi verserete la salsa spremendovi sopra il sugo di un limone.

260. — Spalla di porco all'Olandese.

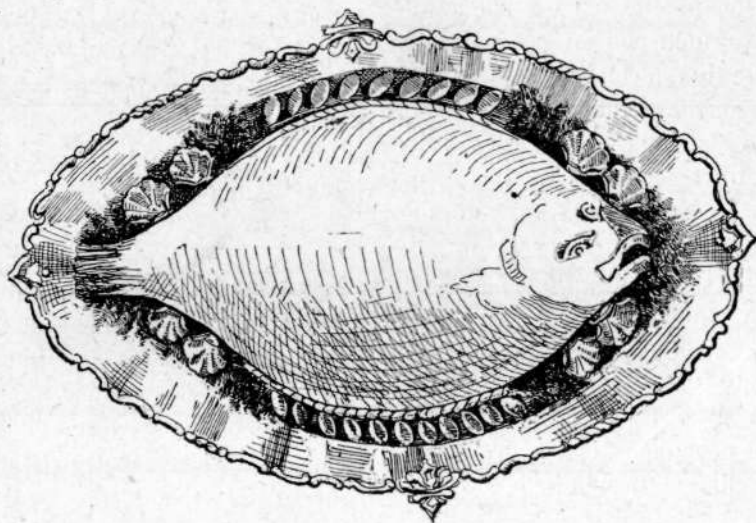
Prendete un pezzo di spalla munito della sua cotenna, e con un coltello ben tagliente levategli tutto il pelo, indi lavatelo bene con aceto assai forte, dopo di che metterete in una casseruola un buon pezzo di burro

sti buon sapore ed apparenza; ed allorchè è bene insaporita da tutti i lati, la leverete e messa che sia nel piatto, spremerete un mezzo limone dentro alla salsa, osservando che dopo messo il limone non bolisca, e versandola sopra la spalla, la servirete in tavola molto calda.

261. — Cosciotto di porco sgrassato.

Prendete un cosciotto di porco, pareggiatelo e legatelo in maniera che abbia una bella forma, indi ponetelo in una casseruola e fatelo cuocere

ROMBO ("TURBOT",) IN BIANCO SALSA OLANDESE.



- (11) Dopo aver ben pulito il rombo, ed averlo messo in un recipiente adatto, per poterlo facilmente poi tirare fuori, affinchè non si rompa, fate un buon brodo di pesce con minuzie di cipolle, carote, un po' di sedano e un mazzetto guarnito; versate sul rombo del vino bianco di già fatto bollire con sale e qualche grano di pepe, unitevi del brodo suddetto e mettete sul fuoco vivo. Fate attenzione di non farlo bollire molto, altrimenti si rompe. Levategli poscia le sue pietre dure, e collocatelo sul piatto con sotto la sua salvietta, e guarnite con conchiglie e patate bollite, e del prezzemolo, come dal disegno che vi presentiamo.

Servite a parte della salsa all'olandese.

ed una fetta di prosciutto magro, e posta al fuoco gli farete prendere il color d'oro, ponendovi del sugo in quantità che possa poi servire per la sua salsa; indi messa la casseruola sopra un treppiede, lascerete che bolisca adagio: frattanto farete separatamente il composto seguente: tagliate in fettine sottili dei cetriolini sottaceto, ed un poco di prezzemolo, mettendoli nella salsa che farete bollire per un'altra ora. Nel mentre che bolle la salsa, in separata casseruola s'intende, osserverete che alla suddetta spalla si asciughi tutto l'umido affinchè acqui-

con acqua e sale. Quando sarà cotto, gli farete la seguente salsa: mettete a bollire dei fagioli nell'acqua, e quando saranno a due terzi di cottura scolate l'acqua, ma rimettendovi del brodo, ponendovi entro un pezzo di prosciutto, una cipolla steccata di garofani ed un mazzetto di erbe odorose. Lasciateli finire di cuocere poi scolateli, e restringeteli nuovamente in un'altra casseruola. Levate il cosciotto che avete posto a bollire a parte come sopra e quell'umido passatelo per setaccio, disgrassatelo, e mettetelo nei fagioli. Condite il cosciotto con pepe, noce

moscata, ponendolo a fuoco, e quando sarà consumato l'umido, staccate i fagioli dalla casseruola affinchè non attacchino od abbrucino, spremetevi un mezzo limone, versateli in un piatto, e sopra mettetevi il cosciotto, servendolo in tavola.

262. Un piatto di orecchie di porco.

Si faranno fiammeggiare con spirito acceso le orecchie di porco per pulirle dai loro peli, e si laveranno con acqua bollente, indi si faranno cuocere in acqua e sale. Cotte che saranno si devono cavare dall'umido, e lasciare raffreddare per un quarto d'ora. Intanto si taglieranno per il lungo due o tre cipolle, mettendole in una casseruola con un pezzo di burro ed altro di prosciutto, facendole soffriggere a fuoco lento, e preso che avranno un color d'oro vi si metteranno dentro i suddetti orecchi tagliati a filetti in tutta la loro lunghezza, e si condiranno con pepe, sale e noce moscata, mettendovi un ramajuolo di sugo di carne denso, e non avendone, vi si supplirà spolverizzandoli con un poco di farina, bagnandoli con brodo di manzo, e si lasceranno bollire sino a tanto che sarà consumato tutto quell'umido. Nel servirli in tavola, vi si spruzzerà sopra un poco di aceto bianco e senapa, e si guerniranno con crostini di pane tagliati a triangoli, e tostati nel burro.

Possono anche farsi bollire gli orecchi di porco in acqua, vino, pepe, garofani, ed un mazzetto di erbe odorose; poscia si arrostitiscono sopra la graticola, e si servono con sugo di limone.

263. — Sanguinacci.

Si fa cuocere nel grasso di manzo tanta cipolla tritata in proporzione dei sanguinacci che si vogliono fare, poi si mette questa cipolla con sugna tritata in piccoli pezzi, sangue di porco, sale sottilmente pesto, ed aromi bene spolverizzati: il tutto si mischia insieme, e si introduce nelle budella del porco, le quali si legheranno in ogni estremità, avvertendo che non siano troppo piene, indi si metteranno a cuocere nell'acqua bollente. Saranno cotti allorchè pungendoli non manderanno più sangue. Se poi si vogliono fare più delicati, si fa cuocere la cipolla come sopra, quindi in un litro abbondante di sangue si mette un quinto e più di crema

o latte, tuorli d'uova coi bianchi sbattuti, 2 ettoqrammi di sugna fresca tagliata in piccoli pezzi. Il condimento ed il restante sarà come sopra.

264. — Fegatelli di maiale.

Secondo la quantità dei fegatelli che si vogliono fare si prenda per metà fegato di porco e per metà lardo fresco trituro il tutto assai finamente con coltello; dipoi si faccia altro pisto pure ben fino con prezzemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, ed un poco di finocchio forte, mischiando bene il tutto assieme con un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di droghe fine, un poco di parmigiano grattugiato, ed uno o due rossi d'uova: quando ogni cosa sarà bene mescolata, prendasi una rete di maiale e si ponga in acqua calda per poterla ben distendere, quindi ci si metta sopra un poco del suddetto composto, formando i fegatelli di quella grossezza e figura che più piacerà, avvertendo d'involgerli assai bene nella rete acciò non si disfacino. Così preparati, si metta in un tegame un poco di lardo, ponendolo sopra un treppiede a soffriggere, e quando soffrigge bene ci si mettano dentro i fegatelli con due foglie di lauro, facendoli bene cuocere a fuoco lento, rivoltandoli spesso: cotti che siano, gli si leva tutto il lardo ed il grasso rimasto nel tegame, vi si getta in quella vece un poco di brodo facendoli bollire per tre minuti, accomodandoli poscia nel piatto e mettendovi sopra quell'umido, con spremervi anche un poco di arancio forte, levando prima le foglie d'alloro, quindi si servono in tavola ben caldi.

265. — Porchetta da latte alla Provenzale.

Tagliate ad un porchetto i piedi e la testa, e dividete il resto in quattro parti uguali: dissossateli, metteteli su ciascun pezzo della midolla di pane grattugiata, e mischiata con raschiatura di lardo, tre tuorli d'uova crudi, prezzemolo scalogna, cipolla, tritati finamente, aggiungetevi sale e pepe rotto, e con tale apparecchio involtate ognuno dei suddetti quarti e legatelo accuratamente con filo da imbastire ponendoli quindi a cuocere con fuoco sotto e sopra in una casseruola, e con fette di lardo, altresì sotto e sopra, bagnando con due bicchieri di vino bianco bollente, un poco di brodo, aggiuntovi un mazzetto di erbe odorose, una ci-

polla nella quale avrete conficcati due chiodi di garofani, ed un pezzetto di cannella. Quando saranno cotti questi ingredienti, prendete il fondo della cottura del porchetto, disgrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungetevi un poco di succo per legarla, e servitela col porchetto al succo di limone.

266. — Porchetto da latte in fricassea.

Per fare questa pietanza casalinga ed economica, si possono utilizzare con molto profitto i rimasugli di un porchetto da latte già servito il dì innanzi per arrosto. Tagliatelo a pezzetti sottili ma regolari, e metteteli in casseruola. Con un poco di burro fresco, funghi tagliati a pezzetti, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due garofani, mezza foglia di lauro, timo o basilico: passateli al fuoco e quando tutto sarà arrosolato ponetevi un poco di farina, bagnata con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, sale e pepe; fate bollire a fuoco lento finchè riducasi la salsa a metà, poi levate il mazzolino, e gettate la salsa sui pezzi di carne. Fate riscaldare ogni cosa, avvertendo di non farla più bollire. Dopo vi apporrete una lega di tuorli d'uova stemperati con agresto, ed altrettanto brodo in proporzione, supplendo alla mancanza dell'agresto con succo di limone, e fatta condensare questa salsa al fuoco ancora, senza che bolisca, recate in tavola.

267. — Prosciutto con fette di pane fritte.

Tagliato del prosciutto, che avrete messo precedentemente a dissalare nell'acqua fresca, in fette, si pone in casseruola con brodo poco salato ed un bicchiere di vino bianco, cui si aggiungono del prezzemolo ed alcuni pomi di terra tagliati assai finemente. Quando è divenuto molle per la cottura, si leva e si pone sulle fette di pane di forma simili a quelle del prosciutto, e fritte al burro od olio strutto, versandovi sopra un pochino di sostanza di carne molto ristretta e leggermente acidulata.

268. — " Ragout , di piedi di majale.

Si fanno cuocere dapprima i piedi nell'acqua, nella quale si lasciano poi raffreddare; quindi si tagliano a pezzi e si pongono in una casseruola con un pezzo di burro, un pochetto di farina, ed una cipolletta tritata finamente; si

fanno così cuocere, aggiungendo di quando in quando nella casseruola del brodo bianco condito con noce moscata, pepe, garofani e sale a sufficienza. Si lasciano cuocere lentamente, poi vi si aggiungono due cucchiaini di aceto, ovvero il sugo di un limone avanti che terminata sia la cottura.

269. — Porco colle lenticchie.

Fate stufare un pezzo di porco in una casseruola con burro, qualche fetta di lardo, una cipollina trita e alcune foglie di salvia, cui aggiungerete un bicchiere di vino, il sugo di un limone, sale e pepe. In questo mentre fate cuocere le lenti le quali poi farete insaporire in disparte con un poco di grasso di pollo od altro grasso di arrosto, una cipolla ed alcuni dadolini di prosciutto. Stufato il porco, versate sulle lenti il sugo da quello deposto, rimescolate le lenti alcun poco, e disponetele dopo alcuni minuti intorno al primo sul piatto che deve recarlo in tavola ben caldo, avendo molta cura perciò di conservarlo tale.

270. — Prosciutto in pasticcio.

Togliete la cotenna ad un prosciutto e lasciatelo rammollire nell'acqua corrente una notte intiera, fatelo cuocere a corto con del vino rosso e brodo in eguali parti, alcune cipolle, qualche carota, radici di prezzemolo, alcuni grani di pepe e cannella intera, e mantenete per quattro ore un fuoco mediocre. Lasciatelo quindi raffreddare nel proprio sugo, e quando è intieramente freddo, levatelo fuori, e separate il brodo rimasto dal grasso, che poi chiarificherete col chiaro d'uovo, dopo però avergli disciolto una dozzina di fogli di gelatina di pesce. Preparate finalmente una fascia di pasta della larghezza di una mano, unendovi nel manipolarla un pajo d'uova ed un bicchiere di rhum. Colla detta fascia formerete un bordo ad un piatto di argento o di majolica del Ginori resistente al forno sufficientemente grande, perchè nel vuoto possiate collocarvi il prosciutto, e posto il bordo di pasta nel forno, ivi lo lascerete finchè il bordo stesso siasi bene rassodato. Allora vi porrete nel mezzo il prosciutto, sul quale porrete il sugo chiarificato che dopo congelato in gelatina potrete tagliare in pezzi regolari e guarnirne il piatto.

271. — Braciuoie di fegato di majale alla veneziana.

Si prenda il fegato del majale e se ne faccia tante braciuoie in lunghezza, grosse come un dito, osservando di scansare tutte le glandule se ve ne sono: tenetele per due ore in un bagno di olio, agro di limone, pepe e sale: involtate poi le suddette braciuoie nel pane grattugiato, e mettetele a cuocere sulla gratella a piccolo fuoco, finchè piglino un bel color d'oro; bagnatele, occorrendo, con burro perchè non si asciugino e induriscano, poi le condirete colla seguente salsa:

Prendete quattro scalogne, ed in mancanza di queste quattro cipolle ed uno spicchio d'aglio finamente tritati, con un pezzo di burro ed un pezzo di prosciutto; fate tutto soffriggere per tre minuti, spolverizzandovi un poco di fior di farina con pepe e cannella pesti, ed allungando tale soffritto con un mezzo ramajuolo di sugo di manzo o brodo: fatelo bollire per cinque minuti, e levandolo dal fuoco ponetevi dentro quattro acciughe passate per setaccio ed il sugo di mezzo limone, versate tale salsa nel piatto e mettetevi sopra le suddette braciuoie che subito servirete in tavola.

272. — Lombo di majale fra due fuochi.

Si tagli il lembo del majale in pezzi di medioere grandezza, e si ponga il marinaggio per mezz'ora, composto di olio, agro di limone, sale e pepe, due spicchi d'aglio: si facciano li stessi stecchi come se fossero fegatelli, e se ne infilzino sei pezzi per stecco, tramezzandovi delle foglie di salvia. Si pongano in un tegame, con un poco di lardo fresco o retina di porco, e sopra un treppiede a fuoco gagliardo, si lascino rosolare sotto e sopra. Poi si bagnino con un mezzo ramajuolo di sugo di manzo, si condiscano con pepe e noce moscata, si lascino bollire adagio per un'ora, cuoprendo il tegame con coperchio di rame o di ferro mettendovi il fuoco sotto e sopra. Cotti, li stenderete in un piatto, levandogli gli stecchi, aggiungendovi un poco di sugo, e vi spremerete un mezzo limone, servendoli in tavola. Con l'istesso sistema potreste fare con i lombi di agnello, di capretto, vitellino, di latte ed altro.

273. — Prosciutto di majale fresco alla crema.

Prendasi il prosciutto o spalla di majale, e si tenga nella salamoja per otto giorni, la quale

formerete con una libbra di sale nostrale, e circa due soldi di salnitro, un cucchiajo di zucchero grezzo, alcuni granelli di pepe, garofani, spicchi d'aglio, scalogne, foglie d'alloro, ed erbe odorose secche; quando lo tirerete fuori dalla salamoja, mettetelo nell'acqua fresca per 2 ore, indi ad arrostarlo, ed arrivato che sarà a mezza cottura, levategli la cotenna, bagnatelo con del latte mescolato con fior di farina. Lasciatelo cuocere ad un fuoco moderato, bagnandolo spesso col suddetto latte, acciò aderisca al prosciutto più che sia possibile, osservando di non gli dare altro unto. Quando avrà preso un color d'oro lo leverete dallo spiedo, e gli farete la salsa col prendere dodici piante d'indivia che pulirete dalle foglie verdi, e tagliate loro il capo, li laverete. Ponete poi una casseruola d'acqua salata sopra un fornello, e quando bolle gettatevi entro l'indivia: cotta che sarà, mettetela nell'acqua fresca per un quarto d'ora acciò perda l'amaro, indi tiratela fuori, spremetela, e trinciatela fina. Dipoi la porrete in una casseruola e vi metterete un pezzo di burro con del prosciutto, e lascerete soffriggere il tutto. Si condisca con pepe e noce moscata continuandogli la bollitura per dieci minuti, cioè a dire fintanto che non è prosciugato tutto l'umido. Levata dal fuoco, vi si aggiungano due tuorli d'uovo, e con un mestolo si unisca il tutto assieme, versandola quindi nel piatto ove si porrà il suddetto prosciutto, e così si serva in tavola caldo.

274. — Prosciutto lessato di majale salato.

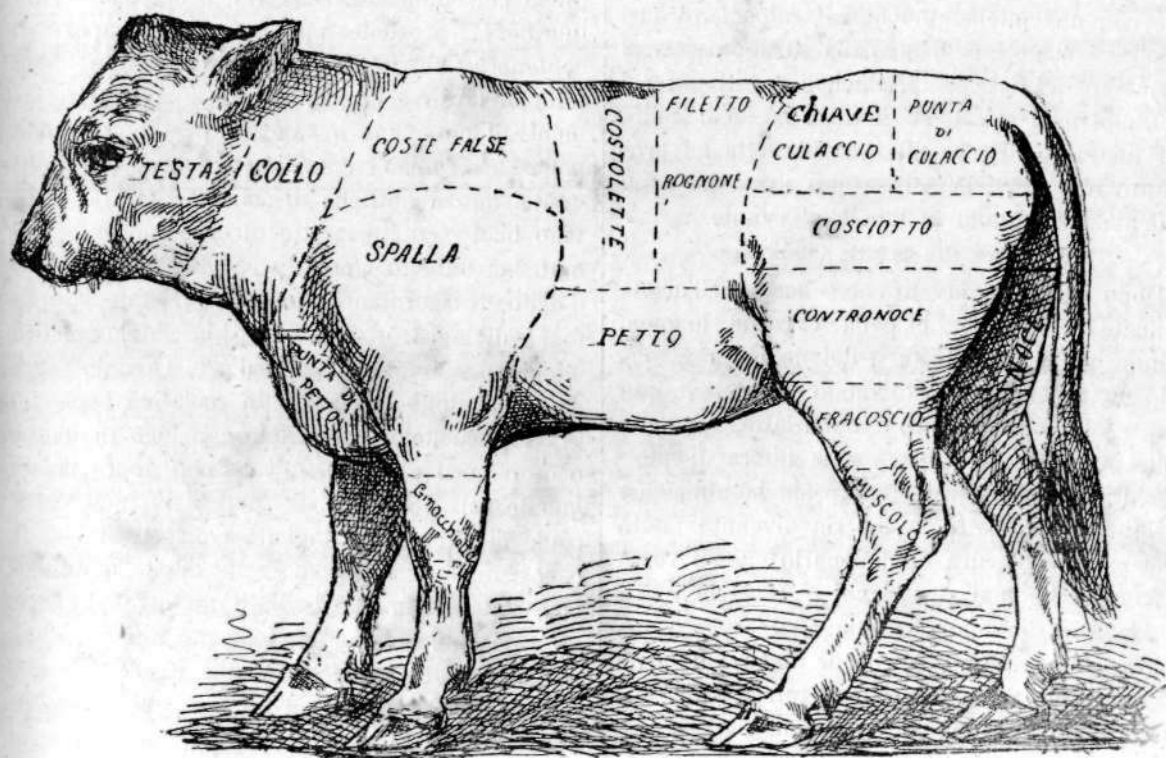
Levato che avrete il prosciutto dalla salamoja come quello di sopra, e tenutolo per alcune ore nell'acqua corrente, lo porrete a cuocere in una marmitta con acqua senza sale. Vi si ponga un mazzetto d'erbe odorose con carota, sellerio, prezzemolo, una cipolla steccata con garofani, della cannella, un poco di pepe in grani e farete bollire il tutto per tre ore; se avete delle disgrassature buone, ponetevi ancor queste, che verrà più tenero. Quando sarà cotto lo metterete nel piatto, e gli farete una guarnizione di cavoli-fiori scottati prima nell'acqua bollente, e li finirete di cuocere in un buon brodo: osservate che non siano troppo cotti, e che restino intieri. Sopra i suddetti cavoli versatevi un mezzo ramajuolo di sugo di manzo, e così lo servirete in tavola caldo.

275. — Coscia di maiale ripiena alla gran Sultana.

Prenderete una coscia di maiale giovane che sia di buona qualità. Si pulisca bene, e si metta sopra ad una salvietta ben pulita e con un coltello tagliente le si cavino tutte le ossa fino al piede, osservando di non intaccarle la pelle: fatto ciò, si tagli tutto il magro che vi sarà, facendone di questo un pisto unitamente ad un poco di grasso dell'istesso maiale, tritandolo ben

per venti giorni prima di cuocerla. La sua cottura poi si faccia in questo modo: Si prenda un vaso a proporzione nel quale possa stare bene accomodata, e vi si porrà mezzo litro di vino moscato che sia buono, un mazzetto di erbe odorose legate tutte insieme, cioè carote, prezzemolo, basilico, sedano, una cipolla, due fogli d'alloro, un piccolo pugno di pepe sodo, tre o quattro chiodi di garofani, una libbra di lardo

DISEGNO DEL MANZO E SUOI TAGLI, PARTE ESTERNA.



(12) Nominando spesso, durante la descrizione delle vivande, i tagli di carne adatti a comporre, crediamo opportuno di presentare ai lettori la nomenclatura figurativa del Manzo, perchè più facilmente possano intenderla, onde saper fornirsene all'uopo.

fino; dopo di che si metta in un piatto, si sali a proporzione, ma un poco più dell'uso comune, ci si mettano tre o quattro garofani ben pesti, 30 o 40 grani di pepe ben pesto, un poco di noce moscata grattata ben fina, due spicchi d'aglio battuti nel mortaio, ed il tutto mescolato insieme servirà di ripieno per la detta coscia, la quale si cucirà con un ago grosso e dello spago a guisa di sacco, pigiandola bene quando is riempirà: piena che sia, si esponga all'aria

salato tagliato a piccole fette sottili; per bagnarla si metta metà brodo e metà acqua, ponendovi un pizzico di sale, e facendola cuocere sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra al coperchio, gli si daranno ore quattro di cottura, lasciandola di poi freddare nel suo brodo, dopo si cavi, con un panno ben pulito, si asciughi dall'umido e dal grasso, si pulisca da tutte le cuciture, ed allora si prenda il piatto che vi sarà destinato, ci si ponga una salvietta

fina e assai pulita, vi si accomodi sopra con simmetria, e si serva in tavola. Volendola ancora servire per piatto caldo con salsa alla francese assai gustosa, sarà la seguente: prendasi una casseruola da salsa, ci si metta un pezzo di prosciutto magro, si faccia un poco soffriggere con un po' di burro, dipoi ci si ponga un poco di fior di farina, e quando questa avrà preso un piccolo color d'oro, ci si butti un poco di sugo buono a proporzione della salsa che deve farsi, così si metta a bollire sopra un treppiede, ed intanto si puliscano e si battano ben fine con un coltello due o tre scalogni, ovvero cipolle, e si gettino dentro alla salsa; poscia si prendano dei capperi acconci, e questi pure si mettano nella salsa, ed il tutto facciasi bollire per un quarto d'ora, poi si cavi la fetta del prosciutto e si versi la salsa sopra il maiale assai bollente, servendolo in tavola all'istante.

276. — Porchetto da latte alla lionese.

Dopo di averlo lavato ben bene nell'acqua bollente e sventrato, bisogna cavarne le ossa, tranne quelle della testa e dei piedi; poscia farete un ripieno a questo modo: mettete in una casseruola un mezzo litro di buon latte, e quando bolle ponetevi quasi una mezza libbra di mollica di pane che farete bollire sinchè abbia assorbito tutto il latte, e che sia divenuto molto denso; abbiate cura di dimenarlo spesso verso il fine perchè non si attacchi e ponetela a raffreddare. Pigliate poi di coscia di vitello circa una libbra, ed altrettanto grasso di manzo, di quello aderente alla rognonata, che triturerete insieme, cui mischierete la mollica di pane con prezzemolo, cipolla, scalogni, funghi, il tutto finamente tritato, sale, pepe rotto, quattro uova; tagliate il fegato del porchetto, e quasi altrettanto prosciutto crudo per mescolare anche ciò nel ripieno. Mettete poi tutto questo nel porchetto, cucitelo esattamente con spago affinchè il ripieno non possa sfuggire dalle aperture e ripiegatelo come se lo doveste porre allo spiedo, indi copritelo con fette sottili di lardo, avvolgetelo in una salvietta di bucato, legate con spago, e fatelo cuocere per tre ore nel brodo e vino bianco. Quando sarà cotto si lascia raffreddare nella sua bagna e sciolto poi dal suo involucro, con garbo ed attenzione gli leverete le fette di lardo aderenti e quindi si porta in tavola per tramezzo freddo.

277. — Porchetto da latte in gateau.

Tagliate la testa ed i piedi ad un bel porcellino da latte, possibilmente piccino, disossatelo, levatene tutta la carne che sta attaccata alla pelle senza rompere questa, tagliatela in filetti, ovvero striscie quadrilunghe e tagliate ancora in filetti dei tartufi, altresì un poco di lardo ovvero prosciutto. Marinare il tutto con un poco d'olio, sale, pepe, prezzemolo, cipolla e scalogni se ne avete, il tutto finamente tritato: adagiate su di una salvietta la pelle del porcellino, riempitela col composto suddetto, e cucitela come una borsa, prendete una casseruola capace di contenerla, sul fondo della quale porrete delle fette di lardo e dopo di avere involto strettamente il porcellino in una salvietta, ponetelo nella casseruola, bagnatela con brodo abbondante, mezza bottiglia di sciampagna, od altro vino bianco, un mazzetto di erbe odorose, aromatiche, fette di cipolla e carota, uno spicchio d'aglio, tre garofani, uno stecco di cannella, una foglia di lauro, e del sale; e lasciatelo bollire adagio per un buon paio d'ore. Quando sarà cotto, levatelo dalla salvietta scolatelo bene dal grasso, scuotelo, e servitelo con sugo di limone o d'un poco di aceto, ovvero con sopra la seguente salsa all'Italiana: ponete in una casseruola del prosciutto tagliato a piccolissimi dadi, e così anche un poco di carne di vitello imbianchito ed ugualmente tagliato, un tartufo in fette, uno spicchio d'aglio, due scalogni, due garofani, una radice di prezzemolo, una cipolletta, una mezza foglia d'alloro, ed un pezzo di burro, rosolate sopra il fuoco, e quando comincerà ad asciugare, aggiungetevi un mezzo bicchiere di vino di sciampagna, od altro bianco, fatelo asciugare di nuovo, mettetevi un poco di farina, bagnate con brodo ed aggiungete sale, pepe, due fette di limone senza scorza. Fate bollire a fuoco lento, disgrassate la salsa, e passatela per setaccio.

CAP. X.

PIATTI COMPOSTI DI SELVAGGINA, VOLATILI E QUADRUPEDI.

278. — Beccaccini in salsa.

Spiumate ed aggiustate le beccacce, si prenda una casseruola, vi si metta dentro una fetta di lardo, altra di prosciutto, altra di carne di manzo

o di vitello, un pezzo di burro, sale, cannella, un mazzetto di timo unito ad altre erbe aromatiche, e sopra vi si collochino le beccacce, il che si potrà fare anche con anitre, pernici od altri simili uccelli, e si chiudano bene in essa. Quando avranno preso il color d'oro, e sarà quasi asciugato il sugo formato, gli aggiungerete un buon bicchiere di vino forestiero, e coperto di nuovo il vaso, le terminerete di cuocere. Disposte poi sul piatto, colerete loro sopra il sugo passato per setaccio, e le servirete.

N. B. Volendo guernire un piatto di beccacce con i crostini fatti con interiori delle beccacce stesse, procederete in questo modo: dopo di aver mondato ben bene gl'interiori ed averli lavati per toglierne la parte sabbiosa, si trituran bene insieme ad un pochino di lardo e di prezzemolo. Poi si prende un casseruolino, vi si pone un pezzetto di burro e gl'interiori pisti si fanno cuocere. Cotti che siano vi si aggiunge una presa di farina, sale pepe ed un paio di cucchiaini di sostanza di carne, si fa alzare ancora un bollore, vi si aggiunge un poco d'agro di limone a si passa allo staccio.

Con questa poltiglia si spalmano dei crostini di pane fritto in forma quadrata o di cuore, e vi si guarniscono le beccacce.

279. — Beccacce in istufato.

Spiumate queste e nettate, le farete stufare in metà brodo, quindi le passerete in una casseruola, nella quale avrete fatto friggere un pezzo di burro con un cucchiaino di farina, versandovi sopra il vino ed il brodo su cui stufarono, insieme ai loro fegati triti assai minutamente ed alcuni funghi, e condite quindi con chiodi di garofano, noce moscata, e sale, terminerete di cuocerle.

280. — Beccaccia in salmi alla francese.

Prendasi il quantitativo di beccacce che repunterete necessarie per il salmi da farsi, si mettano a cuocere arrosto ungendole e salandole ben bene; cotte che siano si levino, e sopra ad un tagliere se ne facciano tanti pezzetti; e le interiora si mettano in un mortaio, si pestino ben fine con le rifilature delle beccacce cotte, e si passino per setaccio di crino con mestolo di legno, bagnandole con un poco di sugo, dipoi prendasi una casseruola di grandezza proporzionata, ci

si metta un pezzo di burro, una mezza cipolla trinciata ben fina, ed una fetta di prosciutto magro, si ponga sopra al fuoco, ed allorchè la cipolla abbia preso un color d'oro, ci si getti sopra un poco di fior di farina, e quando ancor questa avrà preso un bel colore d'oro, ci si aggiunga a proporzione del buon sugo che serva per fare una salsa abbondante e succulenta. Aggiungerete alla salsa un pochino di noce moscata grattata, un pizzico di pepe bianco, ed una mezza foglia di lauro.

Intanto avrete disposto i pezzi di beccacce in una casseruola bassa, o *santè*, su cui verserete la salsa, già precedentemente passata nello staccio, coprirete la casseruola e la lascerete in un luogo caldo, affinchè le beccacce si mantengano calde, ma senza bollire, ciò che nuocerebbe alla buona riuscita, dipoi si versi, si accomodi nel piatto su cui deve mandarsi il *salmi* in tavola: per contornare il piatto si facciano dei crostini di pane a piacimento, friggendoli per far prender loro un bel color d'oro, ponendoli attorno al piatto in modo che stiano accosto alle beccacce, ed assorbino un tantino l'umido, e così si serva in tavola.

281. — Conigli in "gibellotte".

Levata la pelle al coniglio, vuotato e nettato, si taglierà in pezzi. Mettete poi in una casseruola tre o quattro once di burro e due cucchiaini da tavola pieni di farina di frumento e posta a fuoco, fate che prenda un colore biondo, nel quale umido poi farete abbrustolire i pezzi del coniglio: bagnate in seguito con una bottiglia e mezza di vino bianco, più o meno a proporzione della quantità della carne che volete cucinare, aggiungetevi dei funghi e dei lardelli che farete abbrustolire in un altro tegame con un mazzetto di erbe aromatiche. Fate cuocere a fuoco lento sino ad una certa riduzione, aggiungendovi un poco di sale, e del pepe intero. Abbiate cura di sgrassare questo *ragout* e che la salsa sia di mediocre consistenza, dopo di che assaggiato e trovato di buon gusto, servitelo in tavola.

282. — Coniglio "in salmi".

Alle coscie del coniglio si farà dare mezza cottura allo spiedo: poi si termineranno di cuocere in una casseruola con burro. S'intende che nel mentre le coscie del coniglio arrostitiscono, con il restante del coniglio stesso si fa un in-

tingolo con gli altri pezzi, e si condiranno con tartufi, funghi capperi, acciughe e timo, bagnandole anche con vino generoso. Prima di servirle si legherà la salsa con un poco di fior di farina, facendola incorporare per poco ancora al fuoco, e vi si aggiungeranno le coscie arrostiti perchè finiscano di prender gusto insieme al rimanente.

283. — Cinghiale alla francese.

Si prenda un pezzo di spalla di cinghiale, che non sia troppo vecchio di età, si pulisca e si lavi bene con aceto molto forte; dipoi si prenda una casseruola, ci si metta un poco di grasso di sugo, ed il detto cignale con un poco di sale, un mazzetto di erbe odorose, cioè prezzemolo, basilico, sellero, una mezza cipolla e un pezzo di carota, tutto ben legato assieme, garofani, circa sessanta grani di pepe, sei coccole di ginepro e due foglie d'alloro; si ponga sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra il coperchio della casseruola, e se prendesse troppo calore, si bagni per due volte con un poco di aceto. Preso poi che avrà un bel color d'oro, si copra con del vino e del brodo, e così si lascerà cuocere lentamente; cotto che sia, gli si levi tutto l'umido che sarà restato, cavando da questo il grasso che potrà esservi; dipoi per fargli la salsa, prendasi una casseruolina, e ci si metta una fetta di prosciutto magro, ed un pezzo di burro, e si ponga sopra al fuoco a struggere, dopo di che ci si metta dentro un poco di farina, gli si faccia prendere il solito color d'oro, ed allora vi si aggiunga il suddetto umido già disgrassato e si faccia così bollire.

284. — Cinghiale dolce e forte.

Prendete un pezzo di cinghiale, pulitelo ben bene procurando di non sporcarlo, perchè questa carne non deve lavarsi. Tagliatelo a pezzi di mediocre dimensione e ponetelo in una casseruola con un poco di lardo fresco, una cipollotta steccata con tre garofani, una foglia d'alloro, un poco di prosciutto, uno spicchio d'aglio, due scalogni, una carota, un mazzetto di erbe odorose ed un poco di sale. Lasciatelo soffriggere a piccol fuoco e rivoltatelo: quando ha preso colore levatelo, trasportando tutti i pezzi della carne in altra casseruola o tegame pulito. Nella casseruola poi dove ci fu il cinghiale, metteteci una porzione di zucchero, un

poco di fior di farina, e sopra un fornello farete struggere questo zucchero, girandolo con un mestolo attorno alla casseruola perchè non bruci. Indi infondetevi un mezzolitro di vino bianco, un bicchiere d'aceto forte, ed il tutto fate bollire per 1¼ d'ora. Questa salsa passata per setaccio versatela sopra il cinghiale, mettetevi un ramaiuolo di sostanza o brodo, esponendola poi a piccol fuoco. Aggiungetevi dei capperi con sale, ed anche un poco di cannella in polvere e noce moscata grattugiata se lo credete. Accrescete aceto e zucchero, secondo che vi sembra troppo dolce o forte, procurando però che non sia tanto dolce per non disgustare chi deve mangiarla. Questo sarà un piatto buono per villeggianti che vi può servire anche per piatto freddo, e potendosi allo stesso modo cucinare la lepre. Volendo si può aggiungere a quest'intingolo dei pezzi di cedro canditi, o cucuzzata, o scorze d'arancio parimente candite. O anche dei pinocchi, prugne secche precedentemente ammolite in acqua fresca, e tolte le ossa, o anche dell'uva passa ben netta e lavata.

285. — Cinghiale a due fuochi.

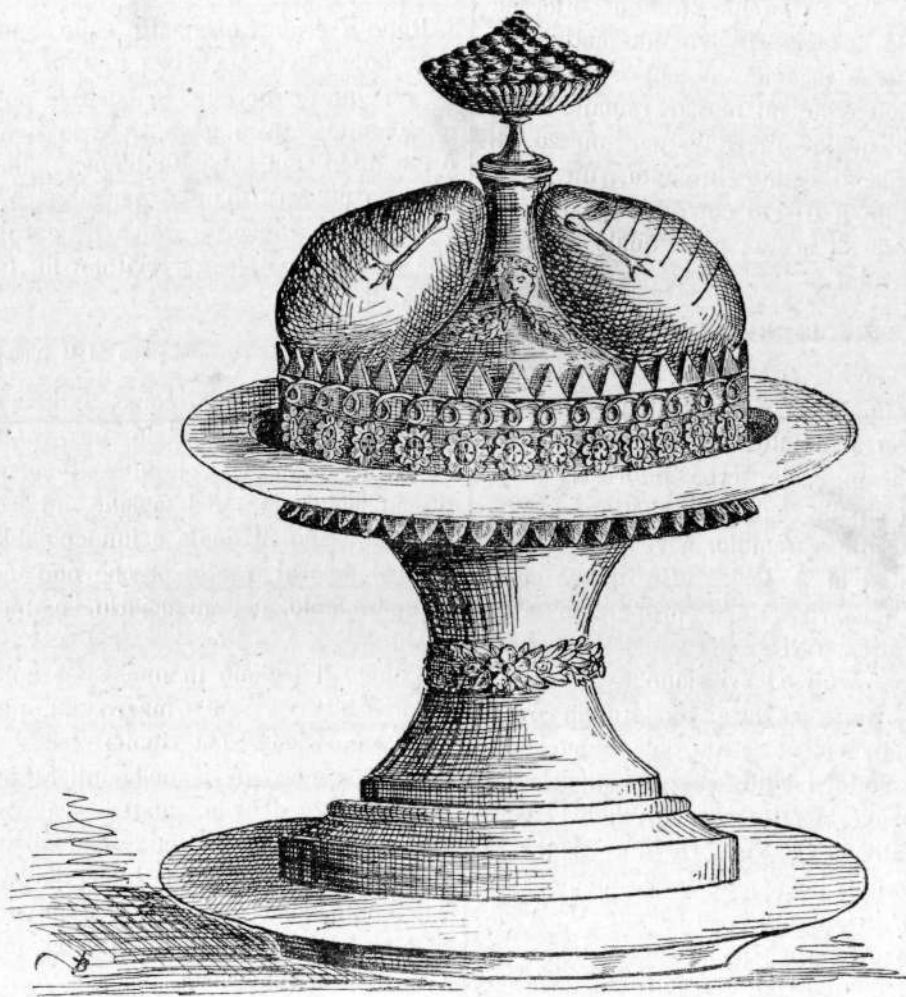
Il cinghiale per fare quest'operazione dovrà essere preso nella coscia o nella lombata, mettendolo prima in fusione nell'aceto con erbe odorose, ed aggiungendovi agli, cipolle, scalogni, garofani, pepe sodo, e molto sale, dopo 24 ore lo tirerete fuori da quell'aceto, e lo porrete sopra un panno bianco per bene asciugarlo. Dipoi prendete una casseruola proporzionata al pezzo di cinghiale, ed il fondo della medesima copritelo con delle fette di lardo, ed aggiungetevi una cipolla steccata con tre garofani, una carota, ed un poco di pepe sodo; copritelo con una carta, e bagnatelo con un bicchiere di vino forastiero che non sia dolce ed un mezzo ramaiuolo di sugo di manzo buono: ponetelo sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra, e quando sarà ben cotto, dopo averlo ben pulito e digrassato lo porrete in un piatto. Passate per uno staccio tutto quell'umido col quale avrete cotto il cinghiale, digrassatelo bene, ponetelo in una piccola casseruola con un mezzo ramaiuolo di sugo denso, pepe e cannella pesta. Fate bollire questa dose per 10 minuti, e levata dal fuoco vi metterete dentro delle ac-

ciughe passate per setaccio, ed un poco di senapa diluita nell'acqua fredda, quindi versate sopra al cinghiale che avrete posto nel piatto,

286. — Cotolette del Cinghiale.

Si prendono le costole del cinghiale piene, si puliscono lasciandogli il suo osso per poterle

GALANTINA DI POLLASTRO SU ZOCCOLO,



- (13) Disossate per bene e nettate per bene due pollastre, lasciandogli le zampe; preparate un ripieno come per galantina, ossia prendete del petto disossato di tacchino, oppure del vitello bianco privo di pellicole e di nervi, del quale una parte ne taglierete in piccoli dadi come pure del buon lardo col quale procederete lo stesso. Tanto la parte del vitello, come del lardo, la pesterete nel mortaio, con sale e droghe e poi la passerete allo staccio. Quindi con una spatola la lavorerete dentro una catinella, facendogli man mano assorbire un po' di crema doppia ed un po' di marsala. Unite poi i dadi di vitello e di lardo, ed anche dei dadi di lingua allo scarlatto; aggiungete pure dei dadi di prosciutto e di tartufi ben neri, riempite le pollastre, a cui darete un bel garbo, involgetele in una salvietta, legatele bene con lo spago, mettetele in una cascarnola con brodo bollente, facendole bollire almeno due ore. Levatele dal brodo, ridategli la forma primitiva riavvolgendole nuovamente, e fatele freddare che poi collocherete sopra uno zoccolo, come dal disegno che noi presentiamo, e guarnirete con buona gelatina.

servendolo in tavola molto caldo. Potrete anche servirlo come piatto freddo che sarà trovato assai buono.

prendere in mano; marinatelo con olio, sale, pepe, noce moscata, cannella pesta, agro di limone, aglio, scalogna, prezzemolo, e ve le la-

scerete stare per sei ore. Di poi si asciughino sopra un panno bianco, si pongano in un tegame con un pezzo di burro, ed altrettanto di prosciutto, lasciandole soffriggere sopra un treppiede a fuoco lento, quando avranno preso un bel colore d'oro da tutte le parti, ricopritele sugo di manzo. Allorchè saranno cotte, ma non disfatte, le accomoderete in un piatto, od anche nello stesso tegame su cui sono state cotte; vi aggiungerete un mezzo ramaiuolo di sugo denso, il quale otterrete per mezzo di un po' di fecola di patate disciolta, un poco di senapa diluita a freddo con un poco d'acqua ed alcune gocce di aceto; colla quale salsa le servirete in tavola.

287 — Capriolo o Daino

Si prenda o la coscia, o la spalla, ovvero la sella, cioè a dire la lombata con i due filetti di questo animale, si ponga in infusione in un marinaggio composto di aceto, sale, erbe odorose, garofani, carote e cipolle tagliate in fette, nonché alcune radici di prezzemolo, e vi si lasci stare per tre giorni. Dipoi si levi, tutte quelle erbe, si ponga in una casseruola proporzionata al pezzo della carne, e vi si mettano delle disgrasature di altre carni, che vi siano avanzate, e non avendone ponetevi fette di lardone e di prosciutto, una cipolla steccata con tre garofani, cannella, pepe sodo, ed un mazzetto di erbe odorose. Dopo averlo fatto rosolare di bel colore sul fuoco piuttosto vivace, sbruffateci sopra un bicchiere di vino bianco e secco e poi del brodo grasso, in quantità sufficiente da ricoprire il pezzo di carne, e lasciatelo bollire a piccol fuoco: quando poi sia cotto lo leverete dalla casseruola, e facendogli scolare tutto il grasso, lo porrete nel piatto, e gli farete la seguente salsa. Si prenda un'altra casseruola più piccola, ci si ponga una discreta quantità di prosciutto, sei scalogni, uno spicchio d'aglio, ed il tutto, tagliato finamente, si faccia soffriggere con un pezzo proporzionato di burro per pochi minuti. Spolverizzatevi quindi sopra un poco di farina, ed allungate la salsa con un mezzo bicchiere di sugo di manzo. Fate poi bollire il tutto per sei minuti, condite con pepe e cannella pesta a giusta misura, aggiungendovi acciughe passate per setaccio, un poco di senapa cipujita, alcune gocce di buon aceto, ed unito

bene il tutto assieme, versate la salsa così composta sopra il pezzo di carne che avrete collocata nel piatto, onde servirla in tavola ben caldo. Questa troverete anche gustosa mangiandola fredda se ne avanzasse.

288 — Fagiano alla salsa di limone.

Dopo aver fiammeggiato sullo spirito, vuotato dalle interiora, e ben nettato con un pannolino questo uccello, lo cucirete con garbo e lo invilupperete in fette di lardo, quindi involto e cucito in una salvietta bianca di bucato, mettetelo a cuocere in una marmitta con acqua e vino bianco, ginepro, sale e pepe rotto. Cotto che sia, sgrassatelo e servitolo in tavola con salsa di limone.

289 — Salmi di Fagiano al "fumet",

Allestite un fagiano come si disse nell'articolo precedente, e cucitelo per *entrèe*, cioè a dire con le gambe ripiegate sul corpo, nettate poscia le interiora del fagiano, ad eccezione del del ventricolo, il quale è immangiabile, togliete bene il fiele al fegato, perchè non abbia il gusto d'amarognolo nel mangiarlo, e mettetelo da parte.

Ponete il fagiano in una casseruola con fette di prosciutto grasso e magro, un mazzetto di erbe aromatiche, una cipolla steccata con 2 garofani, un poco di cannella intiera, pepe intiero, uno spicchio d'aglio, quattro scalogni, ed una foglia di alloro secco, cuoprendogli il petto con due fette di lardone. Mettetevi ancora un mezzo ramaiuolo di sugo di manzo, e circa un terzo di bicchiere di vino forastiero non tanto dolce. Coprite con una carta, poi col coperchio della casseruola, e posta sopra un treppiede, fate bollire con fuoco sotto e sopra per un'ora. Cotto così il fagiano lo leverete, e passerete il sugo avanzato dalla cottura per uno staccio disgrasandolo bene.

Prendete in seguito quattro acciughe, uno spicchio d'aglio, quattro scalogni, con le interiora del fagiano che avete tenute a parte, ed il tutto trincerete molto fino e lo porrete in altra piccola casseruola, aggiungendovi del burro, e del prosciutto, conditi con pepe e noce moscata, e farete tutto ciò soffriggere per alcuni minuti, spolverizzandovi sopra un poco di fior di farina, e bagnando con un mezzo bicchiere

di sugo di manzo, nonchè aggiungendovi l'umido che avete come sopra digrassato. Quando avrà bollito il tutto circa un quarto d'ora, scalcherete il fagiano, lo riaddrizzerete nel piatto, vi verserete sopra la salsa; ed il servirete in tavola.

290. — Lepre alla spagnola.

Prendete quella quantità di lepre che vi ab-
bisogna, la quale pulirete bene e la ridurrete
poi a pezzi esatti e non tanto piccoli che met-
terete in una casseruola con burro liquefatto ed
alcuni pezzi di prosciutto di montagna, facen-
doli soffriggere a fuoco vivace, aggiungete una
mezza cipolla tagliata fina, ed allorchè questa
avrà preso il color d'oro, vi metterete un poco
di farina, mescolando ben bene il tutto insieme;
poi vi porrete un poco di sugo di vitello o
d'altra carne lasciandola cuocere a fuoco lento
e molto adagio. Quando sia a mezza cottura
vi metterete alquanti funghi secchi tagliati fini,
che tirerete a cottura colla salsa in proporzione
della quantità, indi accomodata la lepre nel
piatto con simmetria, quando siete per servirla
tirate su i pezzi della lepre con un forchettoni,
disponeteli simetricamente sopra una fiamminga
o piatto fondo, sgrassate la salsa, versatela sul
lepre spremendovi sopra il succo di mezzo li-
mone.

291. — Lepre alla francese.

Metterete ad arrostitire una lepre e la ungerete
con olio vergine di ulivo salandola secondo i
bisogno. Arrivata a mezza cottura si leverà
dallo spiedo, le si leveranno le ossa con atten-
zione, poi la taglierete a piccoli pezzi, e porrete
le ossa con un poco di lepre nel mortaio uni-
tamente a quattro granelli di ginepro, e ad una
mollica di pane inzuppata nel sugo, e tuttociò
pisterete assai bene, indi vi getterete la quan-
tità di umido necessario per farlo cuocere, e si
passi per staccio comprimendolo ben bene, acciò
le ossa peste siano bene dissugate. Prendasi al-
lora una casseruola proporzionata al bisogno,
e vi si metta un pezzo di burro, ed una fetta
di prosciutto ridotta a piccoli dadi, ed aggiun-
gendovi una mezza cipolla triturrata finamente
si ponga a soffriggere, sinchè prenda un bel co-
lore d'oro. A questo punto vi si getti un pizzico
di farina, ed il purè che avrete passato come
sopra, e quando bolle vi si aggiunga pure la

lepre a terminare di cuocere unita ad un poco
di cannella, noce moscata e due foglie di alloro
secco. Deve bollire a piccol fuoco, e quando
dovrete servirla in tavola leverete dalla salsa
le foglie di alloro.

292. — Lepre alla tedesca.

Prendete quella quantità di lepre che vi ab-
bisogna, la quale pulirete ben bene, e mette-
rete in una casseruola con un buon pezzo di
burro, ed una fetta di prosciutto; e postala al
fuoco le farete prendere un poco di colore ri-
voltandola spesso. Intanto farete un battuto ben
fino con una mezza cipolla, un poco di sedano
basilico, prezzemolo, poca scorza di limone, cap-
peri, una fetta di candito, ed il tutto gettate a
soffriggere colla lepre sinchè abbia preso un
bel colore d'oro. Allora vi metterete proporzio-
nalmente un poco di sugo bianco, ed un poco
di zucchero, un tantino di aceto forte e un
poco di cannella, noce moscata, e tutt'assieme
farete bollire a piccolo fuoco sopra un treppiede
sinchè la lepre sarà cotta, e stando bene at-
tenti perchè non si attacchi alla casseruola,
componendo l'umido a salsa, levandone le fette
di prosciutto allorchè dovreste servirla.

293. Intingolo di lepre,

Scorticate e sventrate un lepre; serbatene il
fegato dopo avergli cavato il fiele, tagliatela a
pezzi, e riponete ogni cosa in una casseruola
con un pezzo di burro, un mazzolino di prez-
zemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, tre chiodi
di garofano, due scalogne, una foglia di lauro,
timo e basilico; passate ogni cosa al fuoco,
perchè rosolando acquistate gusto e colore, e poi
ponetevi una cucchiata di aceto, e due o tre
bicchieri d'acqua oppure, ciò che è meglio, tre
bicchieri di brodo. Lasciate cuocere un'ora, e
poi pigliate delle rape pelate tagliate in pezzi
e poi tornite con garbo, o a forma di turacciolo
o di olive, sbianchitele immergendole per alcuni
minuti nel lepre, allorchè questi è pressochè
cotto fatele poi passare nell'acqua bollente, indi
ponetele a cuocere finchè la bagna sia ristretta;
cavate il mazzolino e recate in tavola ben caldo
dopo averlo accomodato con ordine in una fiam-
minga.

294. — " Salmi , di lepre alla veneziana.

Prendasi del lepre sufficiente per fare il *salm*

che si vuole. Gli si levino tutte quelle ossa che si può, poscia lo si riduca a piccoli pezzetti lasciando le coscie intiere; si pongano in una casseruola con un pezzo di burro, una fetta di buon prosciutto, quattro garofani, dieci grani di pepe sodo, una mezza cipolla tagliata a dadi, ed un mazzetto di erbe odorose ben legato, cioè prezzemolo, basilico, sedano e timo, sei granelli di ginepro, ed un poco di sale; si metta tale casseruola coperta sopra un trepiede con un poco di fuoco sotto e sopra, e così si faccia prendere un bel colore, e quando mai ne pigliasse di troppo, vi si metta un poco di sugo, e si vada aggiungendogliene a misura che si andrà consumando, e sintanto che non sia cotta, non tralasciando di rivoltarlo spesso. Cotto poi che sia, si caverà il lepre dalla casseruola ponendolo in caldo a parte, e gli si allestirà la salsa che si va ad indicare. Si metta da parte pertanto tutto quell'umido in cui è stato cotto, poi si pesti bene nel mortaio tutta l'altra roba, si passi per setaccio di crino con mestolo di legno, servendosi per facilitare l'operazione dell'umido suddetto, e mancandone si supplisca con brodo ristretto, rimettendo poi ogni cosa nella casseruola col lepre, facendolo bollire per un quarto d'ora; dipoi si facciano dei crostini di pane a mostacciuolo, alti un mezzo dito, e grossi quanto due soldi, si friggano nell'olio ovvero nel lardo facendogli prendere un bel colore di nocciola, e si accomodino nel piatto destinato per mandare in tavola il salmì; 10 minuti prima di mandare in tavola si metta il lepre sopra ai detti crostini, si sbattano bene due rossi d'uova, si pongano dentro la salsa rimasta nella casseruola, si legghi sopra al fuoco stando cauti che non bollicia perchè l'uovo non si decomponga, e si versi poi sopra la lepre ed i crostini, in modo da ricoprirli intieramente.

295. — Pane di lepre alla francese.

A proporzione del pane che si vuol fare, si prenda la quantità di lepre, si lavi bene, si tagli levandole tutti i nervi e muscoli, e si trituri assai fina insieme con un poco di carne di vitello egualmente ripulita; poscia si pigli una o due fette di prosciutto magro e grasso, e se ne formino tanti piccoli dadi, che si mischieranno assieme col suddetto battuto già fatto: si prepari poi altro battuto di erbe fine, cioè prezzemolo,

basilico, sedano, timo e due foglie d'alloro, si mescoli bene il tutto col battuto di lepre, aggiungendovi un rosso d'uovo, una mollica di pane inzuppata nel sugo, un poco di sale, un poco di cannella in polvere e tre o quattro garofani pesti con alquanto di noce moscata; quando sarà così bene unita ogni cosa, ed il pane disfatto, si prenderà una casseruola proporzionata al composto preparato, la quale fascereete bene internamente con fette di lardo o grasso di prosciutto, indi vi metterete dentro il suddetto composto bene compresso, che coprirete al di sopra con altre fette di lardo o prosciutto grasso, soprapponendo poi a questo un foglio di carta bianca della larghezza esatta della casseruola, ed indi il coperchio della medesima, e porrete a cuocere nel forno non troppo caldo, per circa due ore, e poi si lasci freddare entro la casseruola, e freddo che sia, gli si levino diligentemente col coltello tutte le fette di lardo, e posto il detto pane su di un piatto, servasi in tavola.

Quando invece si volesse servire calda la lepre così preparata, bisognerebbe tenergli pronta una salsa da comporsi, col prendere 3 o 4 scalogni, ed in difetto di queste, cipolle da tritarsi ben fine col coltello, indi mettendo al fuoco una casseruola da salsa, con entro un poco di burro, ed un poco di farina cui si farà prendere un bel color d'oro gettandovi dentro un bel sugo e facendolo bollire per un quarto d'ora; dopo di che vi si porranno le scalogne con un poco di pepe pesto ed un poco di agro di limone, e versata questa salsa sopra il pane di lepre si manderà tosto caldo in tavola.

296. — Altra lepre alla francese.

Prendasi della coscia di lepre nella quantità necessaria, si pulisca bene, e se ne formino tante braciule ben sottili: dipoi facciasì un battuto ben fino di prezzemolo, basilico, sedano, timo, ed un poco di cipolla; fatto che sia, prendasi una di dette braciule, e sopra vi si distenda un poco del suddetto battuto, con poco sale, cannella, pepe pesto e noce moscata; dipoi vi si ponga sopra un'altra di dette braciule, e vi si metta battuto e droghe come si è fatto alla prima seguitando così fino a che tutte saranno allo stesso modo confezionate, dando loro

quella forma che più vi sarà di piacimento. Ciò fatto dispongansi delle fette di lardo o i prosciutto grasso colle quali si dovrà fasciare molto bene tutta la suddetta lepre già composta le-

adagino, e scandagliandone il giusto grado di cottura, col pungerla mediante la lama sottile di un'acuto coltello; e frattanto gli si preparerà la seguente salsa: — Si batta ben fina con un

GALANTINA DI FAGIANO ALLA PRINCIPESSA SU ZOCCOLO PER « BUFFET »



- (14) Prendete un bel fagiano, di cui serberete la testa con il collo, e tutto il ciuffo delle penne a questo aderenti. Conservatene pure le ali naturali, e la coda, distaccandola con un po' della polpa a cui è attaccata per mantenerla intiera.

Disossate poi il fagiano accuratamente perchè non vi rimanga il benchè minimo osso, e dalla parte disossata toglietene alquanto polpa, alla quale aggiungerete quella di un altro fagiano disossato.

Scegliete in questa carne quella tenera del petto, con la quale formerete tanti filoncini, che metterete da parte, ed il resto ne formerete una farcia, cioè un pisto nel mortaio con pochissime droghe e un poco di lardo. Passate il pisto allo staccio e mettetelo in una catinella dimenandolo bene con un mestolino, aggiungendogli nello stesso tempo un poco di marsala e di crema doppia.

Tagliate dei filoncini di prosciutto grasso e magro, di lingua scarlatta e di tartufi neri, come quelli di polpa di fagiano che avete serbati. Distendete il fagiano disossato, metteteci una parte della farcia spianandola bene, disponete i filoncini variandone i colori, in tutta la loro lunghezza, in modo che nel tagliare la galantina dopa cotta, figuri un mosaico. Mettete il resto della farcia, chiudete la galantina, involgendola perfettamente in un pannolino e ben legata con lo spago dandogli la forma esatta e naturale.

Fatela cuocere con brodo fatto di carcami, uniti a qualche piede di vitello, facendola bollire almeno per due ore, togliendola poi dal fuoco per restringerla e farla freddare. Adagiatela poscia sul suo zoccolo, già preparato in precedenza, fissate su di essa la testa, le ali e la coda, imitando il disegno qui unito: guarnite con piccoli timballetti (*gobelotti*) di porche di caccia, e terminate di guarnirla con gelatina e tartufi neri.

Lo zoccolo dev'esser decorato con grasso, nel modo già descritto più innanzi.

gandola anche con uno spago perchè rimanga unita, e si collochi poi in una casseruola di proporzionata grandezza assieme ad un poco di sugo facendola cuocere con poco fuoco anche sul coperchio ma osservando di farla bollire

poco di cipolla, si metta in una casseruola da salse con un poco di burro ed una fetta di prosciutto magro, e facciasi così un poco soffriggere, dipoi vi si ponga un poco di fior di farina, un poco di sugo, e l'umido che sarà

nel fondo della casseruola in cui è stata cotta la lepre, disgrassandolo prima molto bene, ed indi facendo così bollire il tutto per lo spazio di un'ora: dopo di che si leverà la fetta del presciutto, e vi si getterà un poco di vino di Cipro o di Malaga: quando si dovrà servire in tavola si tolgano dattorno alla lepre tutte le fette di lardo, si accomodi nel piatto diligentemente acciò non venga a disfarsi, sopra vi si versi la della salsa, spremendovi prima dentro un poco di sugo di limone, e così si mandi in tavola.

297. — *Altra lepre all'Italiana.*

Si prenda la quantità della lepre che occorre, si pulisca e si lavi bene e se ne formino tanti pezzi, nei quali praticati dei buchi colla punta di un coltello, vi si introdurranno in ciascuno un garofano, un pezzettino d'aglio ed un ramoscello di rosmarino; dappoi si mettano in una casseruola, unitamente ad un poco di olio vergine, un poco di pepe, ed un poco di buone spezie polverizzate; così si ponga sopra un treppiede con poco fuoco sotto, facendola cuocere lentamente e rivoltandola spesso, non che aggiungendovi un poco di buon sugo quando si vedrà che dentro non contiene più affatto umidità e che tende ad attaccarsi alla casseruola, così seguitando sino a che sia perfettamente cotta. Una mezz'ora poi prima che abbia a mandarsi in tavola, vi si metta un poco di fior di farina, ed aggiungasi un altro poco di sugo componendola a giusto sapore e spessezza, e pongasi nel piatto sotto la lepre.

Sebbene questi vari intingoli, sembra si assomiglino a prima vista, pure hanno ciascuno di essi la loro specificità che li caratterizza.

298. — *Un papardello alla Francese.*

Prendansi cosce di lepre che siano tenere (cosa di cui facilmente potrete accorgervi acquistando la lepre, poichè se l'orecchio di essa si strappa facilmente prendendone l'estremità fra le dita, è un indizio sicuro della di lei giovinezza) si lavino bene, e poste in una casseruola con un pezzo di burro, ed una fetta di presciutto magro, si pongano al fuoco a farsi soffriggere; quando avranno preso buon colore, ci si metta una mezza cipolla tritata ben fina, facendole prendere il colore d'oro, ed aggiungendovi un poco di farina, gli si continui poi la cottura, aggiun-

tovi un poco di sugo, in modo che non soltanto colla riesca la lepre, ma *stracotta*. Allora leverete fuori quella carne di lepre così molto cotta dalla casseruola e posta sopra un tagliere unitamente alla fetta di presciutto, batterete il tutto ben finamente con un coltello o colla mezzaluna; ed allungherete poi l'umido in cui è cotta con un poco di sugo ristretto, e vi aggiungerete un pezzo di burro, ponendola di nuovo a piccol fuoco sopra un treppiede, affinché possa mantenersi bel calda; prendete dappoi altra casseruola capace per cuocervi entro le lasagne nella quantità di una libbra, e posto nella medesima del buon brodo di vitello, quando bolle vi si gettino entro le suddette lasagne lasciandovele per pochi minuti, quindi si leveranno e porranno a freddare, acciò assorbiscano il brodo in cui sono state cotte; dopo si facciano scolare in un setaccio di crino ben pulito; e preparato del formaggio parmigiano di scelta qualità grattato, allestite il piatto col quale dovete servire in tavola, e spargendovi sul fondo un poco del suddetto formaggio, vi stenderete sopra uno strato di lasagne, e sopra questo vi porrete un'altro strato del battuto di lepre, continuando ad alternare un strato per sorta, finchè avrete esauriti e lepre e lasagne. Ciò eseguito vi formerete poi al di sopra come una corteccia dello stesso parmigiano misto a pane egualmente grattato, e porrete il composto a gratinare, cioè a dire a far prendere un bel color d'oro alla superficie con fuoco moderato ed anche sopra il coperchio della casseruola; e sarà forse meglio valersi del coperchio di ferro, volgarmente detto testo. Quando finalmente avrà questa specie di pasticcio preso un bel colore lo servirete in tavola ben caldo appoggiandolo sopra un'altro piatto munito di salvietta.

299. — *Lepre. — Si indicano in genere i modi diversi di cucinarla.*

Varii sono i gusti per mangiare la lepre: chi ama averla in tavola per istufato, chi per arrosto, chi condita con salsa agro dolce, chi valendosi del suo lombo per farne polpette. Ho detto che la lepre può anche mangiarsi in istufato: infatti la trovai eccellente cucinata col porla prima in infusione nel vino per alcune ore, già lardellata minutamente coll'aggiunta di pochi garofani; e passata quindi in un legume

o tortiera con coperchio, con erbe odorose, salata, ed aspersa di drogherie, con quattro granelli di ginepro ammaccati, ed un poco di aceto e fatta cuocere poi ben chiusa lentamente. Quanto al modo di cucinarla arrosto, verrà descritto nel relativo capitolo; e come la si prepari in dolce e brusco, vedi in questo medesimo capitolo al N. 284 che descrive la simile cucinatura del cinghiale, dovendosi operare allo stesso modo. Si possano finalmente fare polpette col lombo tagliato a liste che si battono leggermente, e poi si riempiono collo stesso suo fegato spappolato, prezzemolo trito, ed uno spicchio d'aglio, si fanno pasticci caldi e freddi, pani di lepri soffici detti *seufflès* ed altro.

300. — Starne con lenticchie alla francese.

Si prenda il numero che si vuole di starne (pernici dell'Alpi) si puliscano bene, si levi loro il collo, si taglino mezze le ali ed i piedi, e si fiammeggino bene sopra un fornello, oppure sulla fiamma dello spirito, dipoi si lavino con diligenza, si cucino con lo spago per mantenerle in garbo, e si mettano in una casseruola di proporzionata grandezza, ma che però le starne vi stiano ben ristrette, e con i petti voltati verso il fondo: si faccia un mazzetto di erbe odorose, cioè uno spicchio d'aglio, o meglio ancora una cipolla, nella quale vi si infilzeranno quattro garofani, una costata di sellero, un pezzo di carota, ed un poco di prezzemolo, legando questi mazzetti insieme con spago, e si ponga colle starne unitamente a buon brodo alquanto grasso, avvertendo che ne siano appena ricoperte, e si mettano così a cuocere sopra un treppiede con poco fuoco sotto, affinché abbiano a bollire lentamente, ed intanto si prepari la sua salsa in questo modo.

Si mettano a cuocere le lenticchie in buon brodo, ma non salato; cotte che saranno, si pongano in un setaccio di crino acciò possano sgocciolare bene tutto l'umido, ed in una casseruola da salse si metta un pezzo di burro, ed una fetta di prosciutto magro facendo ciò soffriggere alquanto sopra un fornello, e levando dalle starne che saranno cotte tutto l'umido della loro cottura che dovrassi intieramente disgrassare, si getterà anch'esso nella casseruola della salsa, e lo si farà bollire a fuoco lento con il burro e prosciutto per un quarto d'ora, avver-

tendo che non vi rimanga troppo umido, ma che sia in quantità proporzionata al bisogno; e quando si sarà vicini a servire in tavola, si accomodino le starne nel piatto, e sopra vi si versino le lenti col loro umido, da cui leverassi la fetta di presciutto.

Volendo si possono anche salsare con un poco di sostanza di carne ristretta, alla quale per addensarla vi avrete mischiato un cucchiaino da da caffè di fecola di patate diluita in precedenza con un paio di cucchiaini d'acqua fresca.

301. — Pernici alla francese.

Si prendano le pernici che vogliansi cucinare, si puliscano bene, si fiammino per abbruciar loro i piccoli peli, si accomodino dentro le gambe, e si mettano in una casseruola di tale forma e grandezza che vi stiano bene ristrette, cuoprendone prima il fondo con fette di lardo grosso quanto un soldo, voltando le pernici con i petti verso il fondo, unendovi una mezza cipolla instecciata con quattro garofani; e le pernici si copriranno molto bene con altre fette di lardo sottili; sopra di esse si metta un foglio di carta, e con del buon brodo si pongano a cuocere sopra un treppiede, ricoperta la casseruola col suo coperchio, e mettendovi fuoco sotto e sopra, ma in modo che bolliscano adagio: quando siano arrivate al giusto grado di loro cottura, si farà loro la salsa alla francese di ottimo gusto che si passa ad indicare: Si prendano dei selleri, si sfoglino ben bene finchè si trova il tenero, ed allora si taglino due dita distanti dal capo ossia radice, che si pulirà e arrotonderà diligentemente, lasciandoli così nell'acqua fresca, nel mentre che si porrà al fuoco una casseruola con altra acqua, e quando questa bollirà, si levino i capi dei sedani dall'acqua fresca, e si gettino in quella bollente con un poco di sale: quando saranno a metà cotti, si levino e si mettano di nuovo in acqua fresca; poscia si prende una casseruola da salse, vi si ponga un pezzo di burro, ed una fetta di presciutto magro con un poco di farina, e si metta a fuoco, e quando la farina avrà preso un bel color d'oro vi si aggiunga un poco di buon sugo, e scolato dalla casseruola delle pernici tutto l'umido che vi sarà, si disgrassi, si ponga nella casseruola della salsa, e si faccia così bollire il tutto per un quarto d'ora: di poi si mettano dentro i suddetti capi di sedano ben

spremuti ad uno ad uno, si facciano così terminare di cuocere nella medesima salsa, acciò prendano un buon sapore: quando saranno cotti, si accomodino le pernici nel piatto ben spogliate del lardo, e attorno le si dispongano con simmetria i detti capi di sedani, si levi poscia dalla salsa la fetta del presciutto, vi si sprema un poco di sugo di limone, e si versi sopra le pernici, le quali devono servirsi in tavola ben calde.

N. B. Lo stesso può farsi, tanto per variare, con cardi, rape, od altro.

CAP. XI.

PIATTI DI MEZZO, FORMATI DI PASTICCI E TORTE.

302. — Pasta dura pei pasticci freddi.

Sopra questa regola si può calcolare per fare questa pasta in maggiore o minore quantità, avvertendo però che la pasta si può fare più o meno fina, a seconda del burro che vi metterete e della grossezza del pasticcio, più il pasticcio è piccolo, e più alla pasta potete aggiungere burro, rendendola più leggiera e mangiabile. Prendansi adunque 500 grammi di farina di frumento, 250 grammi di burro, due tuorli d'uovi ed un buon pizzico di sale. Si pone la detta farina sopra la tavola, lasciandovi nel mezzo uno spazio per mettervi il sale ed il burro. Dopo piglierete acqua freschissima la quale verserete sul burro, impastando bene colle mani insino che sia bene liquefatto. Vi si mescoli appresso la farina, la quale vuole essere bene incorporata a forza di braccia sino a tanto che riesca ben consistente. Prima di valersene si lascia riposare per tre ore.

Altro modo. — Si prenda una libbra e mezza di farina di frumento, tre uova e tre oncie di burro, e se ne forma un impasto ben duro con acqua tiepida. Poi tirate collo spianatoio la pasta della grossezza di due o tre millimetri, si tolga da quella il fondo del pasticcio nella forma che meglio piace, nonchè una lista dell'altezza che abbisogna onde formargli la sponda, unendola poi al fondo con acqua calda, ed un uovo sbattuto. Fatto pure il coperto vi si unirà allo stesso modo, guarnendo tanto questo, quanto il contorno della cassa, con guernizioni ritagliate a piacere in forma di foglie, rami di fiori e simili, attaccandoveli col metodo e mezzo già indicato.

Ciò eseguito s'indora questa cassa da pasticcio con uovo sbattuto, ed usando un mazzetto di penne, poi si mette a cuocere nel forno che non sia troppo caldo, il che ottiensì in mezz'ora circa, e si deve osservare che non prenda troppo colore nella cottura.

Si avverte che l'interno della cassa, prima di applicarvi ed attaccarvi il coperchio, deve essere ripieno di crusca ben compressa oppure di avena, di granoturco, o fagioli secchi, perchè ritenga nel cuocere la sua forma, e quando la detta cassa sia cotta, dovete tagliarle con affilato coltello il coperchio all'ingiro, e vuotarla dalla crusca, che così vi servirà per collocarvi entro quel composto che vorrete. La pasta che servir deve di guarnizione, dev'essere tirata un poco più sottile, e tagliata, per esempio, della larghezza e forma d'una piccola foglia, gli viene applicata all'intorno, bagnata nell'uovo come già si è detto perchè si attacchi.

302 bis — Altra pasta più fina allo stesso uso.

Fra le diverse paste che servono a formare casse da pasticci, la seguente è fra le migliori, come quella che ad ogni specie dei medesimi meglio si presta. A formarla adunque richiedonsi, due libbre di fiore di farina, sedici oncie di burro freschissimo, due od anche tre uova, un bicchierino di acquavite di Francia ovvero di rhum, ed un cucchiaino di crema doppia. Versate una metà della farina sopra una tavola e praticatevi nel mezzo un approfondamento, in questo si porranno le uova, l'acquavite e la panna, ed unito il tutto assieme, si lavora la pasta, prima colle mani indi collo spianatoio o cannella. Resa in questo modo la pasta eguale si stenderà sopra la metà del burro, e continuandola a preparare maneggiandola ed aggiugnendovi di quando in quando burro e farina, sino a che l'una e l'altra siano consumati. Questa pasta si distende poi in fogli, ai quali si dà la grossezza e forma che può riuscire più conveniente all'uso che se ne deve fare, ed insieme più elegante; inverniciandoli poi con rosso d'uovo, si ha il vantaggio di fargli prendere colla azione del fuoco un bel colore d'oro a modo di vernice.

Dessa prestasi a molti usi; in generale quasi tutte le vivande stufate, le animelle di vitello in una salsa di funghi, i fegati dei volatili,

palato e la mammella di vitello, le creste di pollame, le code dei gamberi, i pesci fini, al-

PANE DI CACCIA IN BELLA VISTA PER « BUFFETS ».



Formate il vostro pane di caccia (veramente sarebbe più adatto il farlo con carne di lapre) che privarete di tutti gli ossi tenendone da parte il sangue; fate tanti piccoli filetti di questa carne, e con l'altre parti ne farete una buona farcia, cioè la pesterete col sacroio con del lardo, qualche tartufo nero, sale, oggè, un po' di burro e qualche uovo. Passate il tutto allo staccio, mettetelo in una catinella, lavandolo col mestolo di legno, facendogli assorbire il sangue che avete messo in disparte, ed un po' di crema doppia e marsala. Unite pescia i filetti ed i tartufi. Prendete uno stampo liscio da tinello che ungarete di burro e foderete di piccone fettine di lardo, versate in esso il composto, facendolo cuocere a forno temperato. Dopo freddato gli farete imbevverare della buona gelatina che avrete fatta con ossa e rimasugli di caccia, quando è ben raffermo, lo leverete dallo stampo e ne farete tante fette ben fatte ed uguali. Disponetele sullo zoccolo, guarnitele con gelatina e tartufi, come dal disegno che noi presentiamo, infilzandoci sopra dei *hatelets* (spiedini) guarniti in bella vista.

Inne creme, le composte dei frutti, le torte e quasi tutti i piatti dolci vengono nobilitati, racchiudendoli in una cassa di questa pasta.

Finalmente la medesima preparata al forno, e molto più se condita di qualche droga ed un

poco di zucchero, non riesce spregevole nell'atto di finirsi il pranzo.

Si può anche cospargere di parmigiano o *gruyère* grattato e mangiarla calda al posto de formaggio.

303. — Pasticcì freddi di qualsivoglia carne. Regole generali.

Pigiate della coscia di vitello, o animelle di vitello lombi o lombelli di maiale, filetto di daino,

POLLO ALLA CAVALIERE IN FRICASSEA



(16) Nettare due o più pollastre secondo la quantità che ve ne occorre, toglietene le coscie e fatele cuocere in buon fondo chiaro, oppure brodo ristretto. Dopo cotte e freddate ricoprite ciascuna coscia con salsa *Villeroy*, le quali dopo averle fatte freddare di nuovo le impanerete, passandole poi all'uovo e nuovamente nel pane grattato, paregiatele e poi frigatele a fuoco forte.

Del petto ne farete quattro filetti per ciascuna pollastra, dei quali due li picchetterete con lardelli di lardo, e due con lardelli di tartufi, poi li farete cuocere in un *santé* o tegame di rame, bagnandoli di buon fondo, e dopo dieci minuti debbono essere glassati e cotti.

Avrete in pronto un bel crostone di pane fritto attaccato al piatto del servizio mettendo prima le coscie, indi un intingolo che avrete preparato di creste, granelli e tartufi, condito con una salsa *alemannna*, all'essenza di funghi e di pollo, la quale avrete ottenuta con i carcami stessi. Mettete sopra i filetti picchettati in bell'ordine, e poi salsate bene. Servite con la stessa salsa a parte.

oppure coscia di castrato, pernici, beccaccie, lepri, galline, capponi che è indifferente, poichè il condimento e la maniera di apprestarli è la stessa, tranne poche cose. Sarà però bene che in tutte le anzidette qualità di pasticci vi addi-

zionate qualche quantità di coscia di vitello, poichè riescono migliori. Le pernici, le beccaccie i capponi, le galline, prima si sventrano dopo averli bene pelati, e poi gli si ripiegano i piedi entro il corpo, rompendone alquanto le ossa colla costa del coltello. Si passano poi sulla fiamma per levargli la peluria, indi si lavano e si asciugano, quindi posti in un tegame, si bagnano con lardo condito con sale, spezierie assortite, prezzemolo e cipolla finamente tritati. Lo stesso si fa pel vitello e castrato, che però non si rifanno sulla fiamma. Apprestata per tal modo la carne, taglierete delle fette di lardo quanto ne occorreranno per ricoprirla.

Ridurrete allora la pasta della grossezza di uno scudo, e formerete la cassa del pasticcio appoggiandola sopra una carta unta di burro, e seguendo gli altri ammaestramenti che a questo riguardo si sono dati nei capitoli antecedenti. Sopra la pasta metterete la carne già preparata ed il suo condimento, e la ricoprirete colle fette di lardo, e molto burro, dopo vi collocherete l'altro pezzo di pasta che deve servire di coperchio alla torta, giacchè propriamente parlando, tralasciandovi di formargli i fianchi, non è già un pasticcio, ma una torta che a questo modo si prepara. Il pezzo di pasta adunque che deve servire di coperchio, sarà più sottile del fondo, al quale lo attaccherete in giro bagnandone le estremità con uovo sbattuto e mediante un pennello formato di penne, e pizzicandola colle dita per farvi una specie di ornamento all'orlo superiore.

Collo stesso pennello intriso nell'acqua bagnerete tutta la pasta al disopra, poi ne taglierete tutte le irregolarità e sporgenze della pasta all'infuori intorno al pasticcio, ossia meglio torta, e datovi così bella forma, vi praticherete nel mezzo della pasta superiore, ossia coperchio, un laco largo un pollice al quale applicherete una specie di torre di camino formata colla medesima pasta, entro cui porrete un rotoletto di carta per tema che il buco nel cuocersi della torta si otturi. La stessa torricella applicherete anche al vero pasticcio che aveste a costruire della forma descritta in principio di questo capitolo, cioè colle sue sponde. In seguito si da per ogni parte dell' uovo sbattuto applicandolo col pennello, e perchè riesca più elegante il pasticcio, vi si aggiungono fiori e foglie parimenti

di pasta come già si è detto, i quali vi si attaccheranno col medesimo metodo, cioè passandovi sopra il pennello bagnato coll'uovo una seconda volta. Prima poi di metterlo nel forno vi si infonderanno per il disopra due cucchiainate di acquavite, la quale gli darà un sapore più squisito. Non sarebbe male di ungerlo anche superficialmente di strutto, perchè non resti macchiato dalla prima azione del calore.

Quattro ore almeno richiendosi per cuocerlo intorno a che vi regolerete secondo la sua maggiore o minore grandezza. Poscia quando sia cotto, leverassi dal forno, e lo si metterà a raffreddare in luogo fresco, dovendosi otturare con un pezzo di pasta avanzata o burro, se il pasticcio è freddo. Per rendere i pasticci più succulenti, è un buon metodo quello di riempire di gelatina a metà liquefatta, quando sono mezzi freddi, il buco fatto superiormente, sino al momento di recarlo in tavola.

304. — Pasticcio freddo di starne alla francese.

Si deve in primo luogo scegliere quel numero di starne che si vorranno cuocere, le quali devono essere di buona qualità ma non troppo fresche, poichè in tal caso il pasticcio mancherebbe dell'aroma della selvaggina, e dopo averle bene spiumate e nettate, si tagliano loro le ali ed il capo compresovi il collo, e così pure le gambe sino al ginocchio, ripiegandogli poi i ginocchi nel corpo, e per fiammarle onde toglier loro la peluria che vi rimane dopo spennacchiata, vi servirete della vampa del carbone di fresco acceso ad un fornello; dipoi si lavino diligentemente, e si mettano in una casseruola proporzionata, con una cipolla tritata finamente, quattro foglie d'alloro, otto garofani trenta grani di pepe sodo, un poco di prezzemolo, timo, ed una costola di sellero, un poco di prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli pezzetti con un poco di sale, ed un pezzetto di burro; e pongansi sopra al fuoco a far loro prendere buon sapore, rivoltandole spesso con un mestolo.

Quando così avranno preso colore, vi si porrà un poco di sugo, e lasciando consumare, si torni a fare lo stesso per tre volte; quindi levate dal fuoco si mettano a raffreddare, mentre preparerete un buon ripieno che comporrete come segue: La dose sia per esempio per quattro starne, una libbra e mezza di vi-

tello magro, e due petti di pollastro, o meglio sei filetti *mignon* di tacchino che in Roma nella stagione invernale si possono avere con facilità le quali cose si battono bene insieme con coltello, poi vi si aggiunga un poco di prosciutto, osservando che non vi sia del rancido; e dopo si metterà il tutto in un mortaio e si pesterà ogni cosa per bene, ponendovi due rossi d'uova, una presa piccola di pepe pesto, quattro garofani pure pesti, ed un piccolo battuto di prezzemolo, cipolla, non che una piccola mollica di pane inzuppata nel sugo: disfatto tutto ciò assieme, si cavi dal mortaio, e si ponga in un piatto per l'uso che si dirà in seguito.

Di poi si farà la pasta dura che possa servire a formare la cassa del pasticcio proporzionata al numero delle starne, e perciò se queste fossero quattro, abbisogneranno un chilo di fiore di farina, aggiugnendovi sei rossi d'uova, un poco di sale, e 1800 gr. di burro bagnandola con acqua bollente, e manipolandola come è stato indicato al principio di questo capitolo, in modo che venga una pasta soda come quella delle lasagne all'uova, e distendendola poi collo spianatoio sino alla grossezza di un mezzo dito. Senza egualmente ripetere quanto è stato detto intorno al modo di tagliare e formare il pasticcio, basterà qui aggiungere che per tenergli ben ritti ed in forma i fianchi, lo si rinforzerà al di dietro con un poco della farcia già preparata, distendendone di essa anche sul fondo, sopra questo si porranno le starne con il petto voltato all'ingiù, e frammezzo alle medesime vi si getti del suddetto ripieno poi dei tartufi ben puliti e tagliati a fette, cuoprendo poi ancora tutto ciò col restante del ripieno preindicato: dopo vi si versi sopra l'umido delle starne nel quale sono state in marinaggio, e finalmente vi si metteranno sopra alcune fette ben sottili di prosciutto e si chiuderà il pasticcio con coperchio formato della medesima pasta, attaccandolo nel modo che si è detto; e nel mezzo poi vi si faccia egualmente un buco del diametro di uno scudo contornandolo di pasta a modo di un cannoncino alto due dita con lavori pure di pasta a piacere: il che eseguito si deve indorare tutta la cassa con uovo sbattuto e mediante un mazzetto di penne, e postolo quindi nel forno non molto caldo, si caservi che non prenda esternamente troppo

colore, ma si mantenga di un colore d'oro dandogli tre ore di cottura e nel caso che il forno tendesse a colorirlo troppo, si ricopra con fogli di carta ordinaria bagnata nell'acqua; dopo si tolga, e si ponga a freddare: e freddo che sia, si apra con un coltello il coperchio in tondo della grandezza che vi è messo lasciando soltanto il bordo, e se gli levino le fette del prosciutto; poi gli si faccia la sua gelatina di buon gusto, con due zampe di vitello fatte in piccoli pezzi, i quali posti in una casseruola, con un buon pezzo di prosciutto magro, tre libbre di muscoli pure di vitello, una gallina vecchia, un mazzetto di erbe odorose, cioè prezzemolo, sellero, ed una carota bel legati insieme, non che trenta grani di pepe sodo, e sei garofani, avvertendo che se invece della zampa di vitello potete mettervi dei zampetti di majale od anche di pollo o pollanca bene puliti sarà meglio, perchè danno più sapore; bisogna però che questi siano in quantità corrispondente ai primi, poichè senza ciò la gelatina non si coagulerebbe, ma in tal caso questi prima di metterli a cuocere si devono imbianchire, cioè mettere in un casseruola con acqua fresca senza alcun ingrediente, e posta sopra il fuoco a staccare appena il bollore, dipoi li leverete immergendoli di nuovo in acqua fresca, e tolti anche da questa si mettano allora nel suddetto composto dentro la casseruola, e per umido acciò possano cuocersi, si prenda del brodo di vitello senza sale. Sopra ad un treppiede si faranno così bollire adagio per lo spazio di sei ore; mancandovi umido si metterà dell'acqua per modo che il contenuto della casseruola ne resti coperto; terminata la cottura di tale composto, si passerà per un staccio di crino levandogli tutto il grasso, e si rimetterà in una casseruola a bollire per ridurlo a quella quantità che basti per il pasticcio che si sarà fatto: ridotto che sia a quella proporzione, ossia perfezione, si metta a freddare, e prendendo la chiara di quattro uova, si pongano in un pentolo, si disfacciano bene, e si mescolino colla suddetta gelatina; vi si spremano due limoni, e si metta ancora sopra il fuoco per fargli staccare il bollore in modo che l'albume dividendosi lasci vedere il liquido chiarito, intanto si prepari un telaio di legno, vi si accomodi sopra una salvietta bagnata nell'acqua fresca

e spremuta, sotto la quale si porrà un recipiente ben netto e di forma spianata e postavi sopra la gelatina si filtrerà a questo modo, facendola cadere nel recipiente sottoposto, operazione che deve essere ripetuta per ottenere che la gelatina divenga ben chiara, il che si otterrà facendola passare goccia per goccia: quando questa sarà fredda, si metterà a poco a poco alla volta del pasticcio, che poi si lascerà per una notte al fresco perchè il tutto rappigli bene insieme, ed indi cuoprendolo si potrà servire in tavola.

N. B. Avrai serbato un poco di gelatina per guarnire il pasticcio nella sua base dopo che lo avrai posto nel suo piatto, in cui vi sia una salvietta piegata artisticamente.

305 — Pasticcio di pernici alla francese

Queste vanno accomodate come le starne, ed il ripieno deve essere tutto di polpa di capponi, e di pollastri, facendolo nella stessa maniera di quello stato additato di sopra. Volendolo fare colla pasta, si potrà fare; ma perchè venga più delicato, si farà senza, ed in questo modo: — Si prenda una casseruola proporzionata alla quantità delle pernici, si fasci di lardo salato della grossezza di un soldo, osservando che non ve ne sia di rancido; nel fondo vi si metta il suddetto ripieno all'altezza di un dito traverso e ben disteso; sopra si pongano le pernici col petto voltato al fondo, ben serrate insieme, e nel frammazzo vi si mettano dei tartufi, e del ripieno, il simile facendo sopra le schiene; si comprima bene il tutto, e si cuopra con altre fette di lardo, e quindi con un foglio di carta bianca bene accomodato; si aggiunga un poco di sugo sostanzioso di carne, e così si metta a cuocere nel forno, osservando che non bolisca troppo forte; di cottura gli si daranno due ore abbondanti, e quando si leva, si deve cuoprirlo con un coperchio di casseruola, e così lasciarlo freddare. Quando sarà freddo, si levi con attenzione per non romperlo, essendo necessario per quanto è possibile che rimanga intiero, ed allora con un piccolo coltello gli si cavi tutto il suddetto lardo; e per servirlo colla gelatina si prenda un'altra casseruola nella quale possa capirvi il detto pasticcio, e vi rimanga all'intorno il traverso di un dito di vacuo; nel fondo di questa ci si metta della gelatina alta un dito, la quale si ponga a

gelare: ciò seguito, vi si ponga sopra il pasticcio, e si versi sullo stesso dai lati e sopra altra gelatina, lasciandolo di nuovo gelare, poichè va adoperata allo stato ancora liquido. Quando poi sarà bene rappresa, si accomoderà in un piatto sul quale siasi piegata con buon garbo una salvietta di bucato, avvertendo che per levare con facilità il pasticcio dalla casseruola, converrà bagnare questa all'intorno con una spugna inzuppata di acqua calda. Si avverte che può essere servito questo pasticcio anche senza gelatina. Volendo poi farlo comparire maggiormente, si decora il fondo della gelatina con tartufi, e albume d'ova tostato.

306. Pasticcio freddo di lepre alla tedesca.

Presa la quantità di lepre proporzionata alla grandezza del pasticcio che si vuol fare, le si levino le ossa, e si metta in marinaggio caldo, cioè in una casseruola con poco olio vergine, una presa di pepe pesto, otto garofani pure pesti, un piccolo battuto di cipolla, prezzemolo, due foglie di alloro, sei granelli di ginepro, aggiungendovi un poco di sale; si metta sopra al fuoco, e con un mestolo si rimuova continuamente; quando si vede che incomincia a soffriggere, vi si metta un poco di aceto ben forte, poi si rivolti e fate in modo che torni a soffriggere; allora si cavi e si ponga a freddare coprendolo bene; ma innanzi di formare il pasticcio, si terrà due giorni in detto marinaggio, dippoi si farà come si disse per il pasticcio di starne, tenendo in tutto lo stesso metodo fuorchè nella cottura, poichè a questo gli si daranno quattro ore. Quando sarà a metà cotto, vi si metterà dal buco superiore del pasticcio un mezzo ramaiuolo di brodo di carne, lasciandolo così terminare di cuocere. Cotto che sarà a perfezione, si levi, e si metta a freddare, dovendo essere ben freddo avanti di aprirlo, e vi si aggiunga la gelatina composta come fu superiormente insegnato. Avvertasi pure che riescirà più perfetto se lo preparerete tre giorni prima di quello in cui dovrà essere servito. Questo genere di pasticci riescono gustosissimi, e si conservano lungamente nell'inverno.

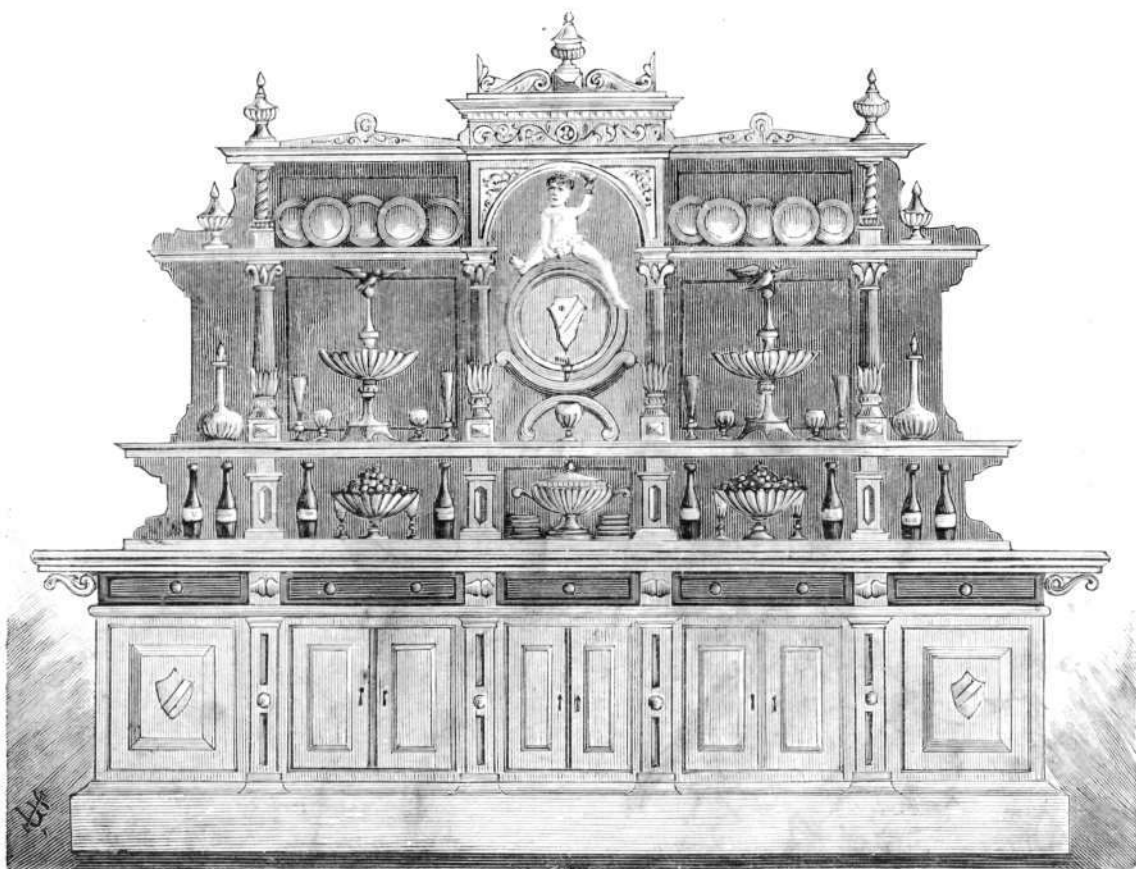
307. — Pasticcio freddo di tordi alla genovese.

Si prenderanno dei tordi freschi e grassi nella quantità proporzionata al numero delle persone per le quali dovrà servire. Per dieci

persone ce ne vorranno due dozzine; a questisi leverà il capo unitamente al collo, togliendone pur anche le gambe, ed infilzando dippoi nel corpo le coscie, ben inteso dopo che saranno stati ben ripuliti dagli interiori; dippoi uno alla volta infilzati in uno spiedino in legno o in ferro, si devono fiammeggiare sopra la fiamma del car-

gendovi del buon sugo di carne, dopo che saranno un poco soffritti, e lasciandolo consumare. Si leveranno allora dal fuoco mettendoli a freddare; intanto si prepari il suo ripieno che si potrà fare con una libbra e 1/2 di fegato di vitello, ben ripulito dalle glandole (qualora ve ne fossero, ma un cuoco che si rispetta

BUFFET PER SALA DA PRANZO



(17) Il copritore di tavola, o chi ne fa le veci, suole disporre su questo mobile tutto ciò che si riferisce al servizio di tavola stesso; come a dire piatti, posate di ricambio, vini, fruttiere, ec. ec.

Chi primeggia in questo genere di mobilio è il sig. A. Levera, il di cui stabilimento fondato fin dal 1850, ha riportato le più alte onorificenze in tutte le Esposizioni. Il fabbricante Sig. Levera è fornitore delle R.R. Case, ed ha due sedi una in Via del Corso 397, (stabile proprio) ed un'altra in Firenze in Via del Giglio N. 11.

Il disegno che noi presentiamo, quantunque sia uno dei migliori, non è uno dei primissimi usciti da questo importantissimo stabilimento.

bone acceso, oppure dello spirito; dopo di che si laveranno bene, mettendoli poi in una caseruola stagnata e ben pulita con un pezzo di burro, un poco sale, una presa di pepe pesto, un poco di noce moscata grattugiata, un battuto di mezza cipolla, ed un poco prezzemolo tritati ben fini, e si porranno al fuoco, aggiun-

non ne compra mai, se non lo vede sincero,) e ben lavato, si deve battere finamente sopra un tagliere con un coltello; di poi vi si metteranno dei piccoli dadi di prosciutto, una mollica di pane inzuppata nel suddetto sugo, due rossi d'uovo, un poco di sale, una presa di pepe pesto un poco di noce moscata grattata, un

piccolo battuto ben fino di prezzemolo ed una o due foglie di alloro mescolando bene tutte queste cose. Prendasi quindi una casseruola ovale, si fasci bene al di dentro con fette di lardo ben sottili, e nel fondo della medesima vi si metterà la grossezza di un dito del suddetto ripieno, sopra al quale si accomoderanno i tordi con simmetria, e mettendovi dell'altro ripieno così continuando finchè ve ne rimane: dopo si cuoprirà con fette di lardo, poi con un foglio di carta, e si metterà a cuocere nel forno ben temperato, cioè non tanto caldo: quando principierà a bollire, ci si metterà un poco del suddetto sugo, dandogli di cottura due ore, osservando che si asciughi senza prendere di bruciato. Si levi allora dal fuoco, e divenuto freddo si levi dalla casseruola, gli si tolgano le fette di lardo, e posto su di un piatto, si serva contornato di verdura.

308. — Pasticcio freddo di cinghiale.

Convorrà avere la coscia oppure la lombata del cinghiale che ridurrete a pezzi di mediocre grandezza e li marinerete con olio d'olivo, sale ed agro di limone, lasciandoveli stare per quattro ore. Dipoi tirateli fuori, poneteli in una casseruola con burro e lasciateli soffrigere per mezz'ora al fuoco. Prendete poi una libbra di carne di maiale magra, un pezzo di prosciutto grasso e magro, due nodi di saleiccia, quattro scalogni, due spicchi d'aglio, un poco di prezzemolo, sei acciughe, alcuni pignoli, due tartufi, sale e pepe pesto, noce moscata grattugiata, battendo il tutto finalmente con coltello. Fate quindi la pasta con due libbre di fior di farina, tre tuorli d'uova, e due altri colla chiara, un poco di sale, tre once di burro, e con mezzo bicchiere d'acqua formatene un impasto più sodo che potete e stendendo quindi la pasta con lo stenderello, la ridurrete di quella grossezza che sarà opportuna a costruire il pasticcio in modo conforme agli altri precedentemente descritti. Nel fondo di questo pasticcio vi metterete una porzione del suddetto battuto; sopra a questo vi collocarete i pezzi del cinghiale, e li coprirete col battuto avanzato, dipoi con delle fette di prosciutto grasso e magro, aggiungerete un buon pezzo di burro, un limone tagliato a fette, a cui prima avrete levata la scorza, ed una foglia d'alloro secco. Formerete quindi colla pasta il

coperto a piacere al detto pasticcio, e doratelo coll'uovo sbattuto, lo metterete a cuocere per quattro ore nel forno, e se la pasta prendesse troppo colore, involgetela con dei fogli di carta bagnati nell'acqua. State attento quando incomincia a bollire, ed allora dalla parte dove avrà staccato la bollitura versatevi un poco di vino di cipro o di malaga. Dopo mezz'ora di cottura a questo modo, levatelo dal forno, lasciatelo freddare, e servitelo in tavola non prima di 24 ore.

Volendo potete servirlo anche tagliato a porzioni e guarnito di gelatina.

309. — Pasticcio caldo di beccacce.

Tre beccacce sono d'ordinario sufficienti per un pasticcio di 12 persone. A quelle si leveranno le interiora ed a riserva del ventricolo, si netteranno e si batteranno con del prosciutto magro e grasso, quattro scalogne, uno spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo, alcuni prugnoli secchi, tartufi, sale pepe e noce moscata. Il tutto finalmente tritato, se ne formi un impasto, e se ne riempiano le beccacce, riservando l'avanzo per altro uso. Preparata poi la pasta e formatone il pasticcio come si è detto alla ricetta precedente, vi porrete sul fondo, il ripieno avanzatovi, adatterete sopra di questo le beccacce, le quali coprirete pure del detto battuto, e poi con fette al disopra di prosciutto grasso e magro aggiungendone poscia colla pasta che vi è rimasta, il coperchio al pasticcio che lavorerete a piacere. Doratelo quindi coll'uovo, e mettetelo a cuocere in un forno temperato, di modo che la pasta non prenda troppo colore. Dopo un'ora circa incomincerà a bollire, ed in allora tenetecelo per altri dieci minuti. Allorchè lo avrete cavato dal forno, gli alzerete il coperchio per levargli le fette di prosciutto, scolerete quel grasso, e gli farete una salsa di tartufi come segue: Prendete quattro tartufi, tagliateli a fette sottilissime e li porrete in una casseruola con burro e prosciutto, lasciandoli soffrigere per tre minuti; conditeli con pepe e noce moscata, bagnateli con un mezzo bicchiere di buon sugo, facendoli poi bollire per altri cinque minuti. Dipoi levate il prosciutto e spremutovi un mezzo limone, voterete questa salsa nel detto pasticcio, ricoprendolo col suo coperchio di pasta che avrete tagliato all'ingiro, e servitelo quindi in tavola

caldo, avvertendo che se ne avanza freddo sarà ancora migliore.

**310 — Asciè (ossia tritume) di beccacce
in una torta di sfogliata.**

Questo intingolo si fa quando ci sono delle beccacce arrosto che siano in parte avanzate dalla tavola. Se ne prende tutta la polpa se ne tolgono le pelli ed i nervi vi si mischia un poco di prosciutto magro, ed un poco di prezzemolo, e tritato il tutto finamente, si pone in una casseruola con un pezzo di burro, e si lascia soffriggere ad un fuoco gagliardo per dieci minuti. Dipoi si bagna con mezzo ramaiuolo di sugo di manzo. Quando è ben prosciugato si leva dal fuoco, si condisce con pepe e noce moscata, e vi si sprema il sugo di mezzo limone. Si formi intanto una torta di pasta sfoglia che a suo luogo verrà descritta, si riduca alla grossezza di un mezzo dito, e si formi o tonda o bislunga secondo la forma del piatto; dipoi si fenda attorno colla punta di un coltello formandole una incisione che non arrivi alla metà della sua spessore, e così si metta nel forno. Allorchè sarà cotta, le si alzi il già formato coperchio, e con un mestolo levategli la pasta che sarà rimasta cruda al disotto, versatevi quindi il battuto delle dette beccacce, copritela, spalmatene la superficie con sostanza di carne, legata con un po' di fecola di patate disciolta, e servitela calda. Se questo tritume di beccacce non lo voleste mettere nella pasta frolla, ossia sfogliata, contenetevi nella seguente maniera. Fatto che avrete l'asciè, lo potrete servire in un piatto e guarnito con dei crostini di pane fritto ovvero con dei crostini di pasta sfogliata fatta a forma di cresta di gallo il che sarà di maggiore economia per i villeggianti; oppure ne potete fare tanti crostini di pane alquanto incavati, a guisa di cassetine e distendervi sopra il detto battuto aggiungendovi due tuorli d'uovo: i detti crostini rivolgeteli nel pane grattato, oppure nelle uova sbattute, e così poneteli a friggere, se non volete cuocerli al forno, con sopra del burro, condendoli per la tavola con un poco di sugo di manzo ed un mezzo limone spremuto. Di questo battuto finalmente se ne possono fare dei pasticcini di pasta sfogliata in questo modo per il primo servizio.

Fatta che avrete la pasta sfogliata, la taglie-

rete in tanti pezzi con una piccola stampa, su ognuno dei quali porrete una quantità del suddetto ripieno, li dorerete attorno con uovo sbattuto, e li coprirete con un pezzo dell'istessa pasta, dorando coll'uovo anche il disopra di tali pasticetti, e li metterete in forno: quando avranno preso un bel colore, e saranno bene asciugati, serviteli in tavola caldi.

311. — Pasticcio da grasso caldo con maccheroni.

Primieramente facciansi cuocere lentamente in brodo quella quantità di maccheroni, maccheroncini, oppure lasagne che vi occorrono, e quando sono quasi cotti, si levino, e pongansi in un crivello a sgocciolare, poi si prepari un intingolo a questo modo:

Pongasi una casseruola a fuoco con entro del buon brodo o sostanza, e vi si aggiunga del burro che si farà sciogliere assieme, indi vi si mettano dentro dei piccioni tagliati in quarti, creste o granelli di pollo, ed altre minutaglie pure di pollo, funghi verdi o secchi, tartufi neri tagliati, pezzi di animelle ovvero di palato, sale in proporzione, e si lasci il tutto cuocere in ristretto.

Dopo vi si pongano i maccheroni o le lasagne che avete cotte, e con un mestolo mischiate il tutto assieme aggiungendovi droghe in moderata quantità, nonchè formaggio grattato e levisi tosto dal fuoco la casseruola. Allora prendete uno stampo liscio, sferico, di quei detti a zuccotto, e lo ungerete di burro, e lo cuoprirete internamente con pasta fatta di farina di frumento, uova e poco zucchero, tirandola collo spianatoio a dovuta grossezza. Verserete nello stampo l'intingolo, poi cuoprirete il medesimo con della stessa pasta, indi fate cuocere al forno o al testo con poco fuoco sotto e molto sopra.

312. — Pasticcio di maccheroni con braciuciole od animelle di vitello, oppure con minutaglie di polli.

Formerete una pasta frolla come quella che si additerà nel capitolo (*dolci*), avvertendo che quando deve servire per pasticci, bisogna mettervi poco burro perchè non riesca troppo grassa. Potrete egualmente valervi di pasta sfogliata, ed il ripieno poi del pasticcio lo farete a questo modo: prendete per esempio due libbre di braciuciole oppure di animelle di vitello che batterete le prime, cioè colle costole del coltello, e taglierete per ridurle piccole quanto la moneta di

una lira. Si mettano in una casseruola con un pezzo di prosciutto, con un poco di midollo di bue, e si pongano sopra un fornello a prendere il color d'oro, bagnandole con brodo od acqua. Si condiscono con pepe noce moscata, cannella in polvere, alcuni pignoli secchi, e si fanno cuocere a piccol fuoco a ciò non si sfacciano. Mettete a cuocere frattanto una libbra e mezzo di maccheroni di Napoli tagliati in pezzi abbastanza corti, con acqua ben salata, cotti li verserete in un setaccio perchè scolino tutta l'acqua, e dopo li passerete nella casseruola delle braciule od animelle, ovvero delle minutaglie, lascian... bollire insieme con esse per un quarto d'ora. Grattate una libbra di formaggio parmigiano, levate la casseruola dal fuoco, mettetevi il parmigiano con del burro rimuovendo la casseruola perchè tutto si incorpori coi maccheroni, i quali non dovete toccare col mestolo acciò non facciano una poltiglia, e rimangano possibilmente intieri e di bell'aspetto. Riempite poi con essi la pasta col fondo e coperchio già detta, facendovi lavori al di fuori come vi piace, e mettetevi il pasticcio nel forno ove prenda bel colore per una buona mezz'ora ed al momento di servirlo tiratelo fuori dal forno, e capovolgetelo con maniera su di un piatto munito di salvietta. Date superficialmente una spolverizzata di zucchero al velo e servite.

313. — Pasticcio di fegato di oca.

Formato il pasticcio colla pasta dettagliatamente descritta in principio di questo capitolo, gli preparerete un pieno in questo modo: Tritate minutamente con coltello alcuni fegati d'oca bene ingrassata, una mezza libbra di tartuffi, alcune cipollette cotte prima col burro, un poco di prezzemolo, e del lardo in quantità corrispondente alla metà dei fegati d'oca; unite bene il tutto con pane grattato, ovvero meglio inzuppato nel latte e bene spremuto, con cinque o sei uova, e condite con sale, pepe, noce moscata. Con questa poltiglia si riempie il pasticcio che si invernica con uova, e si cuoce nel forno non troppo caldo. Questo pasticcio potrete servirlo caldo o freddo, secondo come più vi aggrada.

314. — Pasticcio di pollastri.

Tagliate in pezzi uno o più pollastri dopo averli bene spiumati e ripuliti dalle interiora,

lavati quindi, e lasciati asciugare per porli in una casseruola con un buon pezzo di burro, cipolle, sale, pepe, noce moscata e qualche erba odorosa; quando incominciano a riscaldarsi, spargetevi sopra due cucchiaini di farina, ed altrettanto brodo, rivolgeteli alcune volte, e fatta addensare la salsa, levate dal fuoco la casseruola per lasciarli raffreddare. Preparate intanto una cassa da pasticci come ne abbiamo descritte, e assestate in essa i pollastri in pezzi che bagnerete con un poco di vino di Marsala; ricuoprite poi la cassa col suo coperchio, ed inverniciate al di fuori il pasticcio col rosso d'uovo lo metterete nel forno. Allorchè presenterà un bel colore giallo, lo leverete fuori, e tolgli il coperchio tagliandolo come si è detto, vi verserete dentro la salsa rimasta passata allo staccio, sgrassata ed unita ad alcuni torli d'uovo, spruzzandovi sopra da ultimo il sugo di mezzo limone, e quindi lo ricuoprirete per rimetterlo al forno, onde si compia la cottura.

315. — Pernici in cassetine di pasta.

Dovendo accingervi a questa operazione primo vostro pensiero sarà quello di preparare le cassetine. A tal fine appresterete una pasta comune, cui unirete un poco di burro, e meglio sarà il valersi dell'ultima descritta fra le paste in genere per i pasticci in principio a questo capitolo. Ungerete poi egualmente di burro alcune piccole forme da pasticcini, le ricuoprirete internamente colla suddetta pasta, e vi collocherete nel mezzo un pezzetto di pane riquadrato che serva di sostegno al coperchio, vi porrete anche questo della medesima pasta dopo averlo spalmato abbondantemente di rosso d'uovo e così disposte le farete prendere colore d'oro nel forno. In quanto al pieno lo comporrete come passo ad indicarvi. Arrostitore due pernici, le spolperete e ridotta la polpa a piccoli pezzetti, pisterete tutto il resto per bene in un mortaio, e poscia lo porrete in una casseruola insieme ad un pezzo di prosciutto, e qualche cipollina, sì l'uno che l'altra ben triti, poi condirete con garofani, anaci e pepe in grani; nella detta casseruola farete struggere prima un pezzo di burro, e dopo un quarto d'ora vi aggiungerete un bicchiere scarso di buon vino, e finalmente qualche poco di brodo succoso. Condensata a dovere questa salsa, la passerete per uno staccio, per

riporvi quindi le polpe triturate delle pernici a riscaldare. Finalmente levate il coperchio alle cassetine, levatene il pane che servì di sostegno, riempitele convenientemente del detto composto, ricuopritelo poi e servitele spolverizzandovi dello zucchero. L'addizione dello zucchero è facoltativa.

316. — Pasticcio di pomi di terra con prosciutto.

Coprite interamente tutta una casseruola con uno strato di pasta pei pasticci, della grossezza di un dito, e piuttosto morbida; ponete quindi nella casseruola con uno strato di pomi di terra

317. — Pasticcio di Riso (Di grasso).

Cuocete una mezza libbra di riso nel latte; intanto prendete palato di manzo, aninelle di vitello, creste di pollastri, code di gamberi e funghi, riponete il tutto in casseruola con burro liquefatto, e formatene uno stufato, che legherete con torlo d'uova, e bagnerete di sugo di cedro; durante la cottura però, userete solamente del brodo ristretto. Sbattete quindi quattro rossi d'uovo con un poco di burro liquido, unitevi l'albume dei medesimi sbattuto alla fiocca, e quindi anche il riso ben cotto. Prendete finalmente altra

FUNGHI RIPIENI ALLA PROVENZALE.



(18). Scegliete due dozzine di bei funghi, tutti di eguale dimensione, tagliate a ciascuno il gambo e, nel punto dov'era questo, scavate un po' di polpa mediante un coltellino in modo da formargli un po' di concavo. Tra le rifilature che avrete fatte dai funghi, scegliete le migliori, e tritatele molto fine. Mettete in una casseruola un po' di burro e della scalogna, (oppure cipollotta) tritata fina, fate soffriggere al color d'oro sul fuoco moderato, aggiungetegli i funghi triti, fate soffriggere e glassare, cioè a dire consumare tutta l'umidità ch'essi contengono, aggiungete qualche cucchiaino di besciamella, un po' di noce moscata, pepe, sale e del prezzemolo trito. Ciò fatto ritirate il composto dal fuoco, riempite con esso la parte concava dei funghi, adagiateli sopra una tortiera con bordo, ed unta di burro, seminate su ciascun fungo della mollica di pane grattata, sgocciolate su questa con un pennellino del burro chiarificato, e venti minuti prima di servire in tavola, infornateli e quando avranno preso un bel colore, dispeneteli con garbo sopra un piatto munito di salviette, e serviteli.

bolliti, salati e tagliati in fette, quindi sopra-ponetevi altro strato di prosciutto pure cotto e tagliato in fette sottili, poi mettetevi altri pomi di terra, spruzzate con formaggio grattugiato, e e bagnatelo con un poco di crema ovvero di burro liquefatto, così continuate accumulando uno strato sull'altro finchè ne è piena la casseruola. Allora adattatevi un coperchio della medesima pasta come al solito inverniciato di chiaro d'uovo, e fate cuocere il pasticcio al forno a fuoco leggero. Nel tirarlo fuori, guardate che la pasta sia cotta di un bel color biondo, e adagiatelo su un piatto.

casseruola di sufficiente capacità del detto riso impastato colle uova, versatene la metà nella casseruola (che avrete imburata abbondantemente ed impanata internamente) formatene uno strato molto spesso nel fondo ed intorno alle pareti, aggiungete nel vuoto poi lo stufato, e finalmente l'altra metà del riso: formategli con quest'ultimo il coperchio, inverniciate questo di chiaro d'uovo, ed esponete la casseruola al calore di un forno caldo, finchè la pasta abbia preso buon colore, invigilando perchè non tosti di troppo; e levata in allora la casseruola dal fuoco, ossia dal forno, e lavatone da quella il

pasticcio senza romperlo, il servirete caldo in tavola.

318. — Pasticcetti di pasta sfogliata con fegati di pollo.

Farete una libbra di pasta sfogliata come verrà descritta nel capitolo dei *dolci*. Pigliate poi una dozzina di fegati di pollo, levategli il fiele, e fateli bollire nell'acqua per cinque minuti, poneteli poscia a sguaizzare in acqua fresca, e levati anche da questa li metterete in una casseruola con un buon pezzo di burro, prosciutto, scalogni, e prezzemolo tritati finalmente e li farete soffriggere nel fuoco per cinque minuti, spolverizzandoli con un buon pizzico di fior farina, conditeli con cannella e pepe, bagnateli con un mezzo ramajuolo di sugo di manzo, e lasciateli bollire sintantochè sia consumato quel sugo; levateli allora dal fuoco, spremetevi entro un mezzo limone, ponetevi due tuorli d'uovo, mescolate bene il tutto assieme e lasciate freddare. Tagliate quindi la pasta alla grandezza delle formettine di cui potete disporre, e quanto più piccole saranno, riesciranno più utili: foderate le dette forme con questa pasta, ed in ciascuna di esse ponetevi dentro una quantità di quel ripieno, ricuoprendolo colla medesima pasta. Dorate poi i pasticci al disopra con uovo sbattuto, e metteteli nel forno per la cottura, lasciandoveli sintantochè avranno preso un bel colore d'oro, ed in allora li leverete dalla forma diligentemente, e li servirete in tavola più caldi che vi sarà possibile, drizzati simmetricamente in un piatto ricoperto da salvietta, e serviteli ben bollenti affinchè non abbiano tempo da rinvenire.

319. — Pasticcio di magro.

Fate le stesse operazioni come il pasticcio di grasso se non che invece ne formerete l'intingolo con funghi, tartufi, anguilla tagliata in pezzettini corti e regolari, code di gamberi cotti, e polpe di rane disossate. Questi pasticci si possono anche formare di pasta frolla, mettendovi meno dose di burro, perchè non riesca troppo grassa, ovvero con pasta sfogliata. Qualunque però ne sia l'involucro esterno, è indispensabile che il ripieno, sia sostenuto e succulento.

320. — Pasta consistente per le Torte.

In tre once di farina bianca di frumento, si pone una libbra e tre once di burro di ottima

qualità, e circa un'oncia di sale, regolandovi intorno a questa dose, secondo la maggiore o minore quantità di pasta che vorrete fare. Si pone la detta farina sopra una tavola bene levigata e pulita, e vi si lascia uno spazio nel mezzo per mettervi il sale, ed il burro che sia ridotto a pezzetti: poi vi si mette l'acqua ma con parsimonia. Il burro si impasta prima coll'acqua, e poscia poco a poco colla farina. Inzuppata che abbia tutta la farina l'acqua, la impasterete a forza di braccia, ed avrete cura di fare la detta pasta due ore almeno prima di servirvene.

321. — Torta di pollame.

Pigliasi una pollastra e dei piccioni, e dopo averli bene spiumati, sventrati e ripuliti come di pratica, nonchè diligentemente lavati, li taglierete a quarti, e postili per un momento nell'acqua bollente, li leverete tosto per passarli immediatamente nell'acqua fresca. Poi in una tortiera o lastra di rame porrete prima di tutto un pezzo della pasta sopra descritta che sia tirata alla grossezza di uno scudo. Sopra questa pasta collocherete i pezzi o quarti di volatili come sopra apparecchiati, che condirete con sale, pepe e buon burro in tutti i suoi rami. Appresso ricuoprirete la carne con fette di lardo, e sopra vi metterete un'altro pezzo di pasta simile al fondo, dandovi sopra alle estremità con un pennello bagnato nell'acqua affinchè si attacchino insieme. Ciò fatto, pizzicate all'intorno le dette estremità affinchè meglio si uniscano a guisa di un orlo. Si piglia poscia un uovo sbattuto, bianco e giallo insieme, e con un mazzetto di penne legate a modo di pennello, si invernica tutta la superficie della torta, la quale si mette indi nel forno a cuocere lasciandovela circa tre ore, tanto tempo richiedendosi presso, a poco onde arrivi alla sua perfetta cottura. Il tempo da calcolarsi per la cottura, dipende anche dal maggiore e minor volume di carni che contiene la torta, e senza ritenere un termine fisso, l'esperienza in simili casi deve servir di guida. Avvertite che dopo un quarto d'ora dachè l'avrete collocata nel forno, dovrete levarla fuori per un momento, allo scopo di praticarvi un buco nel mezzo del coperchio per darvi sfogo, altrimenti si romperebbe e ne sortirebbe il ripieno, e tosto rimettetela nel forno.

Quando sarà cotta si estrae dal forno, e tagliandola tutta all'intorno vicino all'orlo con un coltello bene affilato, le si alza il pezzo che forma coperto e se ne levano il grasso e le fette di lardo, indi ponetevi entro una salsetta gustosa ed a vostro piacimento che avrete prima apparecchiata, od in mancanza di questa, un po' di sugo o sostanza di carne addensata tanto per inumidire quelle parti diseccate dall'azione del calore. Se aveste di che fare un buon intingolo di animelle di vitello e di funghi accomodati di buon sapore, potreste metterlo entro la medesima torta che riuscirà anche migliore; poscia vi si rimette il suo coperechio di pasta, e si serve in tavola.

A questo modo farete qualsivoglia sorta di torte, le quali se sono apprezzate nei pranzi, sono un preziosissimo ausiliario nei *dejeuners*, riuscendo sempre gradite per la loro delicatezza.

322. — Torta di selvaggina.

Il coniglio tagliasi nelle congiunture delle membra, e gli si rompono alquanto le ossa colla costa del coltello. Volendo fare una torta di lepore, se ne estraggono tutte le ossa, dovendosi adoperare la sola carne.

Se si forma con beccaccie, si spiumano e ripuliscono come di pratica, si tagliano poi in quattro parti e delle loro interiora tritate con lardo eccettuato soltanto il ventricolo (grecile), si fa un ripieno, il quale si pone sul fondo della torta. Disposta come sopra la selvaggina di qualsiasi specie, si mette nella tortiera con un mazzolino di erbe odorose, sale e droghe, ricuoprendola con fette di lardo e burro, quindi si sovrappone la pasta, e si finisce di guarnire la torta come si è già detto. Quando sarà cotta e sgrassata, vi si pone entro una buona salsa di succo spremuto, ed un poco prima di mandarla in tavola, vi si aggiunge il sugo di due aranci: se invece di salsa aveste un buon intingolo, sia d'animelle di vitello e funghi, sia di tartufi, la torta riescirà migliore.

323. — Torta di magro.

Si prepara allo stesso modo con pesce che si stima migliore, come sarebbe anguilla, storione, luccio, salmone, ect. etc. avvertendo che per cuocere una torta di pesce, basta un'ora e mezza. In tal sorta di torte si possono mettere anche tar-

tufi, funghi di varie qualità, punte di asparagi secondo la stagione, bottarga ovvero altri intingoli di magro di vario genere.

CAP. XII.

SI DESCRIVE IL MODO DI COMPORRE BUDINI, FLANI, ED I COSÌ DETTI BIANCO-MANGIARE.

324. — Bianco-mangiare per un secondo servizio.

Si prendano due libbre di vitello nei muscoli, una dozzina di piedi di polli e galline vecchie, un pollastro, ed un pezzo di prosciutto magro che sbianchirete nell'acqua bollente. Si ponga il tutto in una marmitta della capacità di un fiasco d'acqua, ossia quanto basta appena a coprire la carne, e la si metta al fuoco sopra un fornello, stando attenti per levargli la schiuma allorchè incomincia a bollire: dopo di che si passi sopra un trepiede a piccol fuoco; ben cotta che sarà questa carne, e che sia consumato di due terzi l'umido che vi avete posto, passerete il tutto per setaccio, facendo scolare bene il brodo in una catinella. Levategli quindi tutto il grasso, e lasciate rappigliare questo brodo per conoscere se abbia corpo sufficiente per l'uso che si vuole farne.

Se troppo poca fosse la consistenza acquistata, potrete restringere maggiormente questa gelatina fino alla misura consistente. Freddo che sia divenuto, lo chiarificherete di nuovo a fuoco con chiaro d'uovo, e lo passerete per una salvietta bene pulita e bagnata e spremuta precedentemente nell'acqua fresca. Prendete pochi soldi di coagulo (quaglio) e due bicchieri di latte puro, e mescolateli con il brodo che avrete purificato. Prendete poi mezza libbra di mandorle dolci, ed una diecina di amare, sbucciatele nell'acqua bollente, e poi mettetele in quella fresca affinchè in tal modo divengano bianche, pestatele nel mortajo più fine che potete per cavarne più sostanza, e mescolatevi una quantità di zucchero proporzionata al liquido gelatinoso che avete per formare il Bianco-mangiare. Ciò fatto verserete il detto liquido preparato come si è detto, nel mortajo delle mandorle, le quali con un mestolo staccherete dalle pareti e dal fondo del mortajo dimezzandole perchè tutto s'incorpori bene assieme.

Tutta questa materia la passerete per una

salvietta fitta dentro una catinella inverniciata, e spremerete finchè ne sia sortito tutto l'umido, acciocchè possa uscirne totalmente la sostanza delle mandorle, torcendola a tal fine come un lenzuolo.

Osservate però che non ne escano o cadano dalla medesima, ed usate anche questa diligenza, di bagnare la salvietta nell'acqua fresca prima di servirvene, perchè non abbia verun cattivo odore, mentre essendo così delicato questo Bianco-mangiare, ogni piccola cosa può renderlo inservibile.

Si prenda allora una forma di rame o scanellata o liscia, di quelle dette alla bavarese, grande a proporzione della quantità del liquido gelatinoso, onde venga piena per poterlo a suo tempo togliere fuori con facilità, si abbia pronto del ghiaccio tritato fino per porlo in una catinella in cui si collocherà quella forma piena del suo umido, circondandola di ghiaccio a tutta la sua altezza.

Si osservi che non vi cadano dentro sudiumi, al quale effetto dovrà essere turata con coperchio, sopra del quale si porranno anche dei pezzi di ghiaccio, e di quando in quando si scuoprirà per vedere se il composto si coagula. Si avverta di scolare l'acqua che di mano in mano avrà formata il ghiaccio, altro aggiugnendovene se ve ne sarà bisogno. Quando è l'ora di servire in tavola, tufferete la forma in acqua tiepida perchè si sgeli l'umido ghiacciato intorno alla forma, la quale asciugherete con un panno, e rivolterete pulitamente sopra un piatto, in modo da collocarvi nel centro il Bianco-mangiare mantenente la figura della forma, e subito così gelato lo manderete in tavola. Se lo farete esattamente come si è descritto, lo troverete molto buono e delicato.

Questo medesimo Bianco-mangiare lo potete mettere nelle piccole forme lavorate, ponendole poi nel ghiaccio nella stessa maniera della grande; rapprese che saranno, le bagnerete poi un momento in un piatto sopra un pulito e ben piegato mantile o salvietta, e servitele in tavola.

325. — Altro bianco-mangiare alla francese assai di effetto.

Dobbiamo mettere a cuocere in una marmitta o pentola uno stinco (garetto) di vitello con uno stecco di canella, e dell'acqua, lasciandolo di-

sfare nella cottura, per il che ci vorranno circa 10 ore. Si cavi allora e si passi il brodo per un setaccio di crino; dopo, se fosse molto, in proporzione del piatto che si volesse fare, si rimetta a bollire, facendolo ridurre a quella quantità che farà di bisogno; dipoi si prenda una mezza libbra di mandorle dolci, si mettano in un pentolino con un poco d'acqua fresca, si pongano a bollire appena principia il bollo, si levino, si sbuccino, e si pongano nuovamente in acqua fresca: dopo si metteranno in un mortajo con un poco di zucchero in pane, una mezza scorza di cedrato o di arancio, un'altro stecco di canella, tre o quattro mandorle amare e con il pestello si batta il tutto ben fino assieme affinchè le mandorle non vadino in olio vi si ponga un poco del brodo suddetto, e si stemperi bene mettendovi poi un poco alla volta tutto il brodo che sarà destinato alla composizione, assaggiandolo perchè non riesca troppo dolce; vi si porrà ancora un terzo di bottiglia di vino di malaga o di cipro, od anche di altra qualità forestiero, purchè sia assai buono, puro e naturale, e che non abbia cattivo odore, lasciando così il composto in quiete per quattro ore: dopo si prenda un staccio al velo (detto volgarmente staccio di seta) e vi si passi adagio adagio, e quando tutto sarà passato, si ripeterà tale operazione per tre volte, lasciando sempre stare la roba che rimarrà depositata nello staccio: dopo la terza volta, si mettano quei rimasugli in un panno e con gran forza si sprema sul setaccio medesimo perchè ne esca il migliore sapore: dipoi si prenda una forma a piacimento, si empia di detto composto, e si ponga nel ghiaccio per farlo rappigliare; quando sarà bene sodo, si prenda il piatto destinato per la tavola accomodandovi nel medesimo una salvietta ben pulita e piegata a piacere, nella quale si sformerà il bianco-mangiare, bagnando un poco la forma al di fuori con una spugna inzuppata nell'acqua calda, affinchè sorta senza difficoltà, e si dia in tavola.

326. — Bodini di fegati di pollo o di vitello.

Dopo aver preso la quantità di fegati di pollo di cui abbisognate, toglietene bene le parti aderenti al fiele, e che potrebbero comunicare un cattivo sapore al composto, pestateli nel mortajo con alcuni petti pure di pollo, grasso di

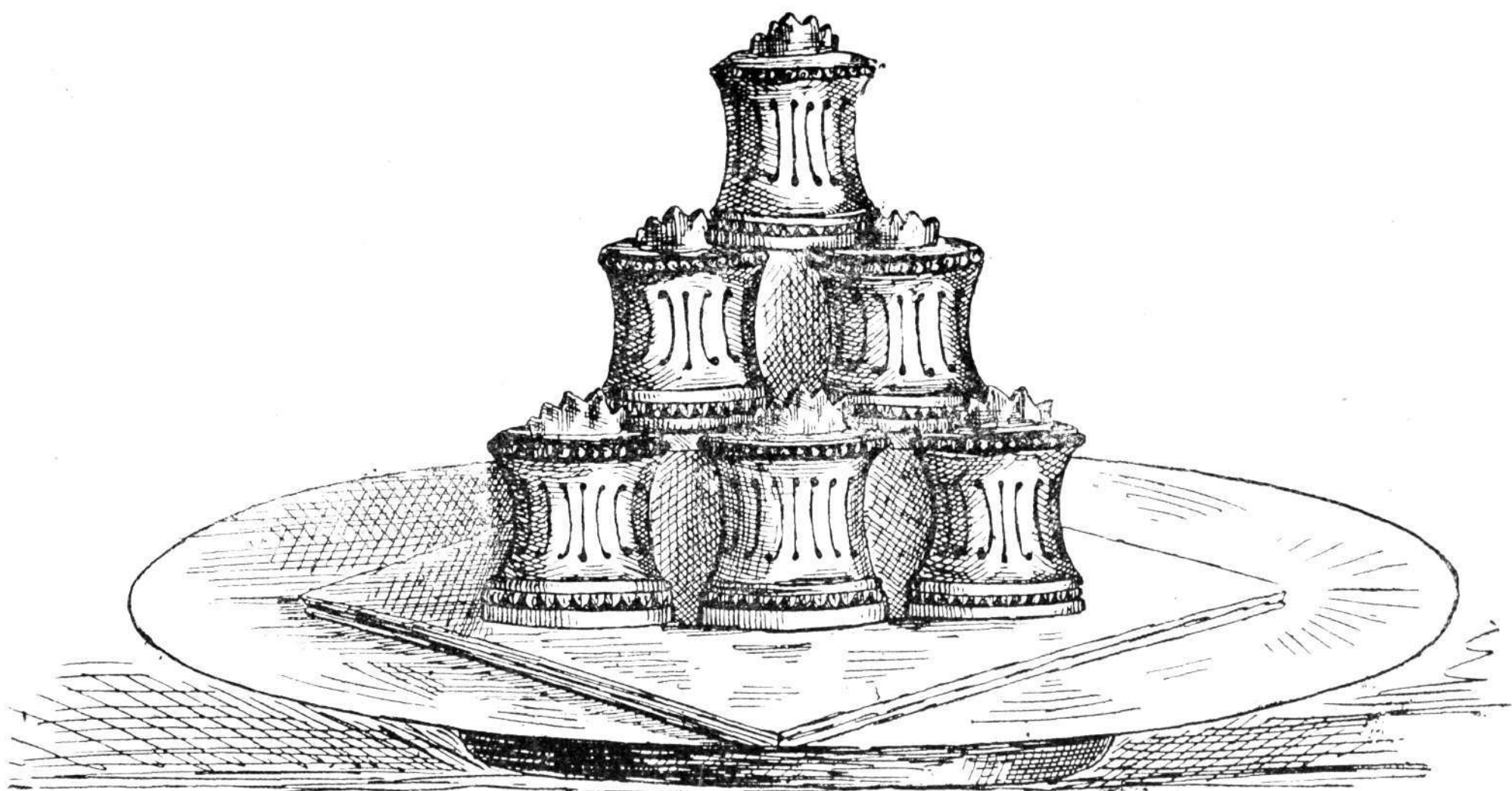
vitello, cedro candito, latte, crema doppia e rossi d'uova a proporzione. Con tale composto si empiranno alcune budella di agnello ben lavate e purgate, servendosi di un imbuto di peltro come quello che si adopera dai salumieri per fare la salsiccia. Non dovranno essere troppo tese affinchè nel cuocere non si rompano, e legati di distanza in distanza doppiamente con filo, come si fa coi sanguinacci, in modo che si

di noce moscata, e qualche erba odorosa, ed impasti il tutto con una libbra di pane grattugiato, e dieci uova. Finalmente tutto ciò si riponga in una casseruola unta di burro, tapezzata internamente di rete di porco ben lavata, e data così al bodino una buona forma, si cuocia al forno, od al testo.

327. — Bodino all'inglese.

Prenderete due Chiffel (panini comuni in

PICCOLE CROSTATE ALLA FINANZIERA.



(19). Proporzioni per formare la pasta: 500 gr. di farina, 200, gr. di burro, 4 rossi d'uova. Una presa di sale ed un poco di latte. — Mischiate su di un tavolo i suddetti ingredienti e formatene una pasta flessibile e vellutata. Foderate regolarmente con questa pasta 36 stampine (della forma indicata nel disegno) per formare le casse delle crostatine, riempitele di fagioli crudi o granturco perchè nel cuocere non si deformino. Quando hanno preso un bel colore levate i fagioli, e fateli asciugare ancora un po' nel forno. Ciò fatto toglietene i stampi, e tenete in caldo le crostatine fino all'ora del servizio, ed allora riempirete con una finanziaria di creste, uovette di matricole, granellini, e fegatini di pollo, animelle di agnello, tartufi, dadi di lingua allo scarlatto, e *quenelles* (cioè a dire pallottoline di farcia), il tutto ben condizionato con burro e della buona salsa spagnuola ben lucida e ben ristretta, con marsala. Servitele ben disposte su una salvietta.

possano separarne, si fanno cuocere in buon brodo e si servono caldi in tavola. Avvertite che nel composto devesi anche mettere un poco di spezie polverizzate.

Per allestire del bodino con fegato di vitello, bisogna prenderne un pezzo secondo il bisogno, che sia ben fresco, e totagli la parte filamentosa, lo si triterà con un pezzo di prosciutto grasso, un poco di scorza di limone, e qualche cipollina: s'aggiunga il sale necessario, un poco

forma di mezzaluna) duri, e con un coltello gli leverete superficialmente la crosta; dipoi li affetterete sottili, e li porrete in una casseruola proporzionata con un poco di latte, un pezzo di buon burro e non più che due oncie di zucchero acciò non riesca troppo dolce, e con un mestolo agitando continuamente al fuoco farete disfare questa roba riducendola come una poltiglia, lasciandola poi raffreddare; indi vi si mettono due spicchi di arancio candito tritu-

rati ben fini, e cinque rossi d'uovo mettendo a parte le chiare in una catinella; e si mescolino bene i Chiffel coi rossi d'uovo. Presa poi una casseruola si unga bene con burro e sopra vi si spolverizzi di crosta di pane grattato finissimamente: di poi dentro al Bodino vi si gratterà la superficie di un arancio o cedrato, poneteci ancora mezza libbra di zibibbo o di uva di Smirne ben mondata, e si rimescoli tutto assieme. Si sbattano quindi alla fiocca con una frusta, o sbattitoio di ottone o di ferro ben puliti, le chiare delle uova che tenevate a parte nella catinella, in modo che riescano ben sode e spumose; e saranno a dovere quando si attacchino alla parete della medesima. Allora si mescolino al bodino, e versato il tutto nella casseruola, lo metterete in forno temperato, ovvero al testo, osservando che non prenda molto colore, e mantenga quello di nocciuola, tenendolo così a cuocere per lo spazio di due ore, e sempre a fuoco lento, perchè venga ben prosciugato; quando sarà cotto lo leverete dalla forma, e spolverizzandovi sopra dello zucchero ben fino, si serva in tavola così, ben caldo.

Se voleste poi presentarlo in tavola con qualche galanteria, dopo cotto e ben colorato e versato sul piatto, all'atto di presentarlo vi getterete sopra un bicchiere di Rhum, e gli darete fuoco, che sarà cosa graziosa ed eccellente: bisogna però che il timballo abbia un poco di fondo sopra e sia scannellato all'intorno acciò vi si spanda egualmente il Rhum. e la fiamma lo investa tutto in giro.

Finalmente per variare si può anche farlo cuocere nel bollito, strettamente involto in un tovagliuolo, ma in tale caso le uova vorranno essere unite al composto tutte intiere e non il solo tuorlo, e così pure il pane inzuppato, si dovrà spremere leggermente. Sul tovagliuolo poi, perchè non vi si attacchi il composto, dovreste spalmarvi su un denso strato di burro, beninteso però che questa operazione va circoscritta a quella porzione del tovagliuolo che dovrà contenere il detto composto, ed infarinato, poi collocato in esso tale composto, si allaccia stretto, e si fa cuocere nel brodo (o in mancanza con acqua e un po' di sale) per circa due ore; quindi stacciata e versata sul tondo questa specie di bomba, vuole esser coperta con sabaglione servendola in tavola.

328. — Pudding, consimile all'inglese, al vino.

Questo si comporrebbe colla crosta di due piccoli pani di semola tagliata in pezzi ed inzuppati nella crema o nel latte; sbatti quindi una mezza libbra di burro liquefatto, con un mestolo in una catinella, insieme a dodici rossi d'uovo finchè il composto diventi schiumoso, vi aggiungi una mezza libbra di midollo, mezza di zucchero, un quarto di libbra di mandorle dolci sbucciate prima nell'acqua bollente e poi tritate assai finamente, quindi il pane ben spremuto, mezza libbra di zibibbo, le scorze grattugiate di due cedri, ed infine il bianco delle uova sbattute alla neve. Poscia apparecchierai una salvietta ben netta, ed in essa collocherai una scodella unta di burro, in cui verserai il budino che legherai non molto stretto, onde possa liberamente rigonfiarsi bollendo, e lo terrai sospeso in una pentola di acqua bollente per lo spazio di due ore, passato il qual tempo lo servirai con una salsa al vino che preparerai nel modo seguente:

Fa bollire una bottiglia di vino con un quarto di libbra di zucchero, unitamente alla scorsa grattugiata di un cedrato, ad un pezzetto di burro e ad un poco di cannella; unisci quindi questa salsa con 18 rossi d'uovo sbattuti con altro vino freddo, e continua la cottura finchè acquisti la densità di una crema, che poi verserai sul Bodino nel presentarlo in tavola. Per norma, nelle proporzioni dei suddetti ingredienti la pratica e l'occhio dell'esperienza è il miglior giudice.

329. Budino di panna di latte.

Questo può servire in campagna benissimo per piatto di mezzo. Si temperino con due cucchiaini di farina di semola, once quattro di burro, un poco di sale e di spezie e vi si unisca un boccale di latte, tirando il composto al fornello, e mischiandolo continuamente con mestolo acciò non si attacchi, e si lascerà bollire per un poco. Poi si passi al setaccio, unendovi in seguito un paio d'once di formaggio buono di grana trito, un pugno di pane pure grattugiato, nove o dieci rossi d'uovo, che tutto incorporato si porrà nei budelli usando del solito imbuto che serve per insaccare la salsiccia, i quali legati come i sanguinacci, si faranno cuocere nell'acqua bollente per qualche poco, e così poi divisi si ser-

viranno. Badate come già ho avvertito in altro luogo, che tra un budino e l'altro si dovranno fare due legature, lasciando così uno spazio onde poterli togliere e separare l'uno dall'altro senza romperli.

330. — Budino bianco in altro modo.

Inzuppa nel latte del pane grattugiato, spremilo, e mischialo con due libbre di grasso di porco, ed altrettante cipolle cotte nel burro e peste nel mortaio; mescivi doppia quantità di polpa cruda di pollame, ben pesta, tre quarti di un boccale di crema, e sei o sette rossi d'uovo, con sale e droghe, in quantità piuttosto abbondante. Il tutto ben unito e mescolato insieme, ti servirà a riempire le budella ben lavate, le quali legherai alle estremità di distanza in distanza come è stato già detto di sopra, avvertendo di non lasciarvi rimanere aria altrimenti correrebbero rischio di rompersi; li terrai immersi nell'acqua e latte alcun poco, ed asciugati, li farai rosolare sulla graticola sopra una carta unta di burro ovvero d'olio. Nella medesima maniera si apparecchiano i budini di selvatici o di altre carni, levandosi tanto agli uni che all'altra la pellicola ed i nervi. La presente ricetta e data con proporzioni alquanto forti, che ognuno potrà ridurre al suo bisogno.

331. — Budino di riso all'Inglese.

Pulite una libbra di riso, e lavatelo due volte nell'acqua; di poi mettetelo a cuocere con una quantità proporzionata di burro, un litro di latte, un pezzo di cannella intiera, del candito trinciato fino, un'oncia d'uva passerina, ed un poco di sale. Fatelo cuocere a piccol fuoco, e quando sarà prosciugato tutto quel latte, tiratelo fuori, gettate via il pezzo di cannella, agitate il riso con un mestolo perchè perda il primo calore, e ponetevi sei tuorli d'uovo con tre chiari montati alla fiocca, e tutto mescolate bene assieme col riso. Prendete poi una stampa o casseruola, ungetela con del burro spolverizzandovi sopra del pane grattato ben fino, e dentro ponetevi il detto riso, mettetelo a cuocere in forno o in quello da campagna che sia ben caldo, e lasciatelo stare per due ore. Indi lo tirerete fuori, staccandolo attorno con un coltello, lo vuoterete sopra in un piatto, e servitelo in tavola caldo.

332. — Budino di zucche.

Cotta che avrete prima della zucca con burro, droghe e sale in proporzione, e passata dopo allo staccio, unitevi mollica di pane inzuppata nel latte o crema doppia, cannella in polvere rossi d'uovo, alcune mandorle amare tritate fine mostaccioli ed un poco di pane grattugiato. Quando sarà bene addensato questo composto al fuoco, sempre agitandolo perchè non si attacchi nel fondo della casseruola versatelo in altra casseruola unta di burro, oppure in una forma qualunque, e spolverizzata di pane grattato assai fino, poi ponetelo a cuocere con fuoco sotto ed anche sopra al testo con cui lo cuoprirete, e fattolo così crostare, lo servirete caldo.

333. — Budini di sangue di Porco.

Procuratevi da un salsamentario un mezzo boccale di sangue di porco, ma che non sia gelato o indurito, perchè allora si dovrebbe passare allo staccio, come si usa col sangue di pollo quando si vogliono fare dei tortini. Tritate quindi del grasso e midolla di manzo del peso di once 10 con una grossa cipolla, si unisca ad un pezzo di burro di Ett. 2, e si faccia tostare al fuoco aggiungendovi un pugno di farina; in seguito vi si mescoli bene insieme il sangue ed altrettanto latte o panna, un poco di pane finamente grattugiato, poche droghe, ed un quarto di libbra di formaggio di grana, grattato e si lasci scaldare sinchè incomincia a condensarsi. Allora levato tale composto dal fuoco, con esso si riempiano le budella che avrete già in pronto ben lavate e pulite, e le allaccierete di distanza in distanza come fu detto per i Budini di panna, avvertendo che una quarta parte deve essere vuota, altrimenti nella cottura che si otterrà nell'acqua pura in pochi minuti, facilmente si rompono.

334. — Budino alla francese.

Levata la crosta ad un pane di semola, si affetti fino, e si faccia cuocere col latte, una presa di sale, ed un poco di zucchero. Così si disfaccia il tutto al fuoco agitando vivamente con la spatola, levandolo poi e facendolo raffreddare. Allora vi aggiungerete del candito tritato, e quattro o cinque rossi d'uovo a proporzione, colle loro chiare sbattute alla fiocca. Dipoi si unga di burro e si impani una cas-

seruola, oppure una di quelle casseruole senza manico dette comunemente stampe per la *charlotte* e vi si versi il composto, passandolo a cuocere al testo od al forno. Lo servirete con zucchero spolverizzato sopra, oppure con sabaione.

Vi potrà anche stare benissimo una salsa, con la quale coprirete il budino, dopo averlo messo sul piatto, al momento di mandarlo in tavola, la quale così si prepara: Unite e tra once di zucchero asciutto una spremuta di mezzo limone, due chiari d'uovo, e tutto questo sbattete bene formandone una poltiglia coll'aggiunta se volete di qualche gusto che il crediate meglio, e questa versatela sul Budino che farete poi asciugare al forno od alla stufa prima di servirlo.

335 — Budino di carni già cotte.

Tritate bene unitamente ad un po' di grasso di vitello quella quantità e qualità di carne che già avrete cotta e ben pestata poi nel mortaio a segno di ridurla in pasta; levata quindi dal mortaio, e messa in una casseruola, vi aggiungerete, cinque tuorli d'uova, una tazza di buon latte, o di crema se ne avete poca canella in polvere con una dozzina di pistacchi pelati e pesti, ed un cucchiaino di zucchero. Allora mettete a fuoco tutto questo composto, e lo dimenerete continuamente col mestolo finchè prenda il denso senza bollire. Ciò ottenuto, lo verserete in uno stampo a timballo già preparato come al solito unto ed impanato, e lo farete cuocere con fuoco sotto e sopra, versandovi all'atto di servirlo un buon sabajone.

336 — Budino di carne di manzo.

Si tagliano tre libbre di carne di manzo minutamente, staccandone prima con diligenza tutte le parti fibrose e i muscoli, e si sminuzzano insieme a tre quarti di libbra di lardo o di prosciutto, aggiundovi otto uova bene sbattute, cipolline trite in discreta quantità, scorza di limone grattugiata, sale, noce moscata, garofani, basilico, pepe ed un poco di burro. Già s'intende che tutti i suddetti ingredienti saranno tritati e pesti, affinchè possano unirsi al composto. Il Budino così preparato e circondato di filetti della carne medesima, si lega in una salvietta, e si mette a cuocere in brodo già salato, lasciandolo bollire non meno di quattro

ore. Si può servire giunti in tavola con salsa di funghi secchi, cotti in casseruola con burro, vino bianco, ed un poco di farina, facendo restringere e condensare il tutto.

337 — Budino di semola.

Fate bollire tre quintini di latte, ed al bollore uniteci once 3 di semolina, formandone una pasta che manipolerete bene, coll'aggiunta di once tre di zucchero passato al setaccio. Indi unitevi un poco di cedrato candito tagliato a filetti, un poco di scorza di limone tritata fina, quattro uova intere, ed il rosso di altre quattro, tirandone alla fiocca i quattro albumi. Potrete anche aggiungervi dell'uva sultana, avvertendo di mettervi le chiare sbattute prima che venga freddo il composto. Per fare poi cuocere il Budino userete il metodo più sopra descritto, non tralasciando di versarvi sopra il solito sabajone o altre salse analoghe a vostro piacimento.

338 — Budino di mandorle.

Pestate con un chiaro d'uovo mezza libbra di mandorle dolci già prima sbucciate nell'acqua bollente, quindi le passerete allo staccio in una casseruola, mettendovi pure dieci rossi d'uova, quattro once di zucchero fioretto in polvere, e quattro once di burro appena fuso se d'inverno, naturale se di estate, unendovi anche un poco di canella in polvere e bene mischiata insieme con un mestolo a questa amalgama aggiungerete in ultimo quattro chiari d'uova sbattuti alla fiocca, incorporando ancora il tutto assieme. Ungete ed impanate una forma adatta, vi versete il composto, e lo farete cuocere come gli altri *flan* o budini a fuoco dolce, servendolo quindi spolverizzato di zucchero.

339. — Budino di pane alle mandorle.

Prendi una libbra di crosta di pane, e fat-tala biscottare al forno, la pesterai poi in mortajo e la passerai quindi per uno staccio. Sbatti alla schiuma mezza libbra di burro e quattro uova, inoltre prepara un mezzo litro di crema, cinque uova, quattro once di zucchero, otto once di mandorle dolci e 1½ oncia di amaree nonchè la scorza di mezzo limone. Pelate 1, mandorle amare, le impasterai ben peste con mezzo pugno di pane ed un cucchiaino di crema. Unirai lo zucchero alle mandorle dolci, prima pelate e poi ben peste, per aggiungervi quindi

poco a poco tutti gli altri ingredienti. Formata in tal modo una miscela ben eguale ed incorporata, la riporrai in un pannolino unto di burro, che immergerai in una pentola colma di acqua bollente, nella quale la lascerai per ben due ore, e finalmente levata e collocata in un

infusa la scorza di mezzo limone, ed un poco di canella intiera: entrata la salsa in ebollizione, la condenserai con otto uova sbattute con qualche cucchiaino di vino caldo, non desistendo dal rimescolarla continuamente col frullo, insino che acquisti la densità di una crema.

SCHIUMA (*MOUSSE*) DI PERNICI ALLA MARGHERITA.



(20) Arrostate due pernici che non siano troppo fresche, ed allorchè son fredde spolatele, e con tutte le ossa e le pellicole farete un *fumet*, cioè a dire un brodo scuro e succulento all'essenza di pernici fatto così:

Spalmate di burro il fondo di una casseruola, mettevi sopra un po' di magro di prosciutto, una cipollina, un mazzetto guarnito, e tutte le ossa e rimasugli delle pernici; fate ben rosolare sul fuoco, aggiungete mezzo bicchiere di Marsala, fate consumare e bagnate il tutto con brodo di pollo, facendo poi bollire a fuoco leggero, e coperto sino a che il liquido sia ridotto alla metà e poi lo passerete.

Con questo sugo farete una gelatina, aggiungendovi una sufficiente quantità di colla di pesce, della quale gelatina metà ve ne servirete per bagnare la polpa delle pernici, pestando quest'ultima nel mortaio, con qualche fegatino di piccione rosolato al burro e un po' di droghe, e con l'altra metà decorerete lo stampo, come ve lo indica l'annesso disegno, facendola rapprendere alle pareti interne per mezzo centimetro.

Sciogliete il pisto con la gelatina messa in disparte, passatelo allo staccio fino, mettetelo in una catinella e lavoratelo con un mestolo, facendogli assorbire, quando comincia a condensarsi un quintino di crema montata; gustatelo, osservate che il composto sia liscio come un velluto, e versatelo nello stampo, tenendolo sul ghiaccio perchè indurisca.

Al momento di servire, immergete lo stampo nell'acqua tiepida, e formate la *mousse* sullo zoccolo, e guarnitelo con gelatina e tartufi.

piatto, farai a questo budino una salsa col vino, a preparare la quale ti servirai delle seguenti proporzioni.

Messo a fuoco mezzo boccale di vino generoso, in esso farai disciogliere quattro Ettog. di zucchero, ed un pezzetto di burro, tenendovi

340. -- Altro budino.

Fatto prendere il color d'oro ad Ettog. due di burro, vi si aggiungano tre cucchiaini di farina, e tutto si mescoli bene a fuoco, coll'aggiunta di mezza scorza di limone ben trita ed un cuc-

chiaio di zucchero con un bicchiere di latte. Tutto poi si incorpori col rimanente del latte che assieme dovrà essere del quantitativo di mezzo boccale. Levato poi dal fuoco il composto e divenuto freddo, vi unirete quattro rossi d'uovo col loro albume sbattuto alla fiocca.

Allora unta con burro una forma, vi si versi il detto composto e si faccia cuocere a bagno-maria con testo sopra e fuoco. Prima di servirlo in tavola vi verserete sopra quando lo abbiate collocato sul piatto, un sabaione componendolo se è possibile con vino forastiero o con rum, ma non troppo denso.

341. — Budino di pomi di terra.

Ben cotti e pelati i pomi di terra, li pesterai in un mortaio unitamente a mezza libbra di burro, e vi aggiungerai sei uova, mezza libbra di uva passa, ed un bicchiere d'acquavite di Francia. Tutto quell'impasto legherai bene in una salvietta pulita, e la terrai immersa in acqua bollente per un'ora e mezza; in seguito potrai dare al composto quella forma che vorrai, e al disopra potrai versare una salsa piccante.

42. — Budino di aranci.

Piglia otto aranci ben maturi e freschi, spremine il sugo e fallo passare per setaccio, rimescolavi poi due libbre di pane bianco tritato ed inzuppato nella crema, la mollica soltanto; aggiungi mezza libbra di mandorle dolci sbucciate prima nell'acqua bollente, e mezza libbra di zucchero finò spolverizzato, uniscivi poca scorza di cedro grattugiata. Rimescola tutto ciò con una libbra di burro liquefatto, e diciotto tuorli d'uovo battuti e resi spumosi, e forma così una massa alla quale v'andrai finalmente aggiungendo poco a poco le chiare di dodici uova battute e tirate alla fiocca. Farai questo budino nella forma unta ed impanata, ovvero nella salvietta a bagno-maria, e potrai accompagnarlo sulla mensa con una salsa di vino rosso e cannella, pure superiormente adidatata ovvero con altra salsa analoga di tuo gradimento.

343. — Budino di midollo.

Su mezzo boccale di crema calda, s'inzuppa un picciol pane di fior di farina tagliato in

pezzi, e si mischia con una libbra di midollo tritato, con un quarto di libbra di zucchero, quattro uova, e due cucchiari di acquavite di Francia. Si spalma di burro una salvietta, e si prepara in essa il budino, cuocendolo alla maniera dei precedenti.

344. — Budino di vermicelli.

Cuoci una libbra di vermicelli in un boccale di crema e latte in parti eguali, e quindi lasciali raffreddare. Sbatti intanto mezza libbra di burro appena liquefatto e dodici uova alla schiuma; uniscivi un quarto di libbra di zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un poco di cannella e quindi i vermicelli sudetti. Ungi una forma adattata di burro fresco, spargila internamente di pane grattugiato, e riponi in essa il Budino che farai cuocere per circa tre ore a bagno-maria, tenendo cioè infusa la detta forma nell'acqua bollente. Lo presenterai sulla mensa bagnato di fior di latte.

345. — Budino di capponi arrostito.

Pesta 1½ libbra di mandorle dolci pelate, uniscivi quattro oncie di zucchero, sei rossi d'uovo, e sei uova intiere; sbatti tutto questo per 1¼ d'ora; v'aggiungi poi 1½ libbra di burro, la polpa, spellata, disossata e tritata di un capponi arrostito, sei pomi minutamente tagliati dopo esser stati ben pelati e mondati dalle semenze, tre oncie di cedrato candito egualmente sminuzzato, una libbra di pane grattugiato ed imbevuto di latte, finalmente un poco di noce moscata, e formane un Budino che riporrai in un canevaccio o salvietta ben pulita ed unta internamente di burro, e legatolo con spago, farai cuocere tenendolo immerso nell'acqua bollente per un paio d'ore. Questo budino vuole essere accompagnato dalla salsa seguente. Sciogli un quarto di libbra di zucchero, in un boccale di vino generoso, nel quale porrai un pezzetto di burro, la scorza grattugiata di mezzo limone, qualche droga in polvere e 18 uova; sbatti il tutto a fuoco forte finchè si trasmuti in una densa schiuma.

S'intende che tanto questo budino, quanto la salsa, si potranno comporre in proporzioni minori, secondo il minore o maggior numero dei commensali, il che sia detto anche per le antecedenti ricette.

346. — Budino di merluzzo.

Prendi tre libbre di merluzzo ammorbidito nell'acqua, e cotto che lo avrai, pure nell'acqua semplice, levane con diligenza le spine, sminuzalo finamente, ed impastalo con mezza libbra di burro liquefatto e sbattuto alla schiuma, con dieci uova, alcune cipollette bene trite, sale, noce moscata, ed un pezzo di zucchero. Ben unito il tutto, lo cuocerai in pentola con acqua bollente come i precedenti, e lo servirai con salsa al burro.

247. — Flan di verdure diverse.

Questo si può fare con spinaci, cardi, pomi di terra ecc. i quali prolessati e spremuti indi tagliati finamente colla così detta mezzaluna si metteranno in casseruola a terminare di cuocere in sugo o brodo e quando queste cose saranno poi quasi cotte, unitevi crema o latte ed una cucchiata di farina bianca rimenantole bene insieme, e lasciatele quindi freddare. Dopo vi aggiungerete, in proporzione allora quantità del composto, rossi d'uovo sbattuti, il bianco sbattuto a parte riducendolo alla fiocca, del buon formaggio grattato di grana e droghe.

Versate finalmente il composto in un stampo a bordura, o a bonetto, o timballo unto di burro ed impanato con pane grattato finissimo, fatelo cuocere al testo con fuoco sotto e sopra, oppure a bagno-maria facendo ben attenzione che l'acqua non bolisca.

348. — Flan in bianco.

Prenderete sei cucchiaini di farina, otto rossi d'uovo, otto di grasso di manzo, uva sultana oncie quattro, sale e droghe in proporzione. Tritato ben bene il grasso colla mezzaluna, la impasterete cogli altri ingredienti finchè tutto sia esattamente mischiato ed incorporato e questo composto si collocherà in una salvietta fina, e dapprima bagnata perchè non vi si attacchi, immergendolo in una pentola con acqua bollente per lasciarvelo bollire due ore ed anche più, avvertendo che dovete allacciare la detta salvietta con spago subito al disopra dello spazio dal suddetto composto occupato. Terminata la cottura, lo leverete ed aggiusterete nel piatto per servirlo in tavola con sabaglione od una salsa piccante.

349. — Flan di cioccolata.

Pigliate un boccale di latte fresco, oncie una di zucchero, ed un terzo di tavoletta di cioccolata raschiata, e fate tutto ciò bollire fino a che sia ridotto ad una terza parte del suo volume e non più. Levate allora dal fuoco il composto e lasciatelo diventar freddo. Vi si aggiungeranno poi cinque rossi d'uovo stemperandoveli assieme, e collocherete il composto in una forma da timballo unta ed impanata per cuocerla al bagno-maria come si è detto altrove.

350. — Flan di carne.

Quando abbiate della carne qualunque di polli, vitello o manzo a cui vogliate cangiare figura per tirarne partito potete fare un Flan in questo modo: si triti una cipolla con once due grasso di manzo o di rognone di vitello, si faccia soffriggere con un'oncia di burro, poi vi si aggiunga la carne ben trita, un poco di droghe e la si faccia insaporire. Allora si levi, e si lasci raffreddare, dopo di che vi unirete un'oncia di buon formaggio trito, 5 rossi d'uova colle chiare sbattute alla fiocca, ed un mezzo litro di latte ben fresco, affinchè nel cuocere non si faccia acqua. Rimettete il tutto al fuoco non troppo forte e tiratelo al denso come una pappa, ma che non bolisca. In seguito impanate una casseruola capace o bonetto unto di burro e versatevi il composto e così collocato sulle brace, molto bene coperto ed involto della medesima anche tutto all'interno perchè possa formarsi la sua crostata colore di nocciuola col suo coperto caldo anche al disopra, terminate la cottura che si otterrà in mezz'ora.

N. B. Al composto si potrà benissimo aggiungere un pezzetto di cedrato tagliato fino; e così si dica e si operi col pesce in giorno da magro, potendovisi aggiungere per coprirlo un buon sabaione.

351. — Flan di sedani.

Pulite tre piante di sedani, si fanno cuocere in acqua, poi si spremono e si trituran bene. Ciò fatto, si frigge in un poco di burro un cucchiaino di farina, e vi si aggiunge il sellero facendolo incorporare, ed unendovi un mezzo litro di latte, tirandolo così al denso, dopo di che si leverà dal fuoco, e lasciato raffreddare vi metterete dentro sei rossi d'uovo, e le chiare

montate alla fiocca, quindi passatelo in un timballo o stampo a calotta coi soliti procedimenti, fatelo cuocere come gli altri, potendovi servire per coprirlo in tavola d'un sabbaione, o d'una salsa alla panna.

352. — Flan di fegato.

Imbianchita nel brodo bollente una quantità conveniente di fegato di vitello al quale avrete tolto in precedenza ogni pellicola o muscolo, e datagli così la cottura di otto o dieci minuti, fatelo passare alla mezzaluna tritandolo ben bene, indi si metta in una casseruola con poche droghe, poco cedrato tritato, un'oncia di uva sultana, un'oncia di pistacchi a cui leverete la pelle come si pratica colle mandorle, un'oncia di zucchero ed un bicchiere di crema doppia, dovendosi incorporare bene il tutto assieme, ma non al fuoco, Legate allora il composto con tre rossi d'uova, e le chiare montate alla fiocca; ed impanata al solito una forma, vi si versi il composto suddetto, e si faccia cuocere al forno od al testo, servendolo poscia in tavola oliscio o con qualche salsa di vostro genio.

353. — Flan di maroni.

Cotti nell'acqua una ventina di maroni, levato loro la corteccia, si pestino nel mortaio, ed unitavi alquanto panna o latte, si passino a staccio. Fatta inzuppare nel latte una mollica di pane e spremuta, si incorpori coi maroni unendovi 6 oncie di burro e 3 di zucchero nonchè quattro chiare d'uova montate alla fiocca, e se si vuole anche un poco di vainiglia. Tutto si unisca bene insieme, poi fatto cuocere in una forma come si usa con questo genere di piatti, si versi appena cotto e si serva in tavola immediatamente perchè facile ad abbassarsi. Potete spruzzarlo con zucchero in polvere vainigliato.

354. — Flan di pomi di terra.

Fatti bollire alcuni pomi di terra del peso di una libbra circa e pelati, nonchè tagliati a fette, posti poi in casseruola con 3 oncie di burro, ed un bicchiere di panna, o latte fresco, si facciano cuocere sino a che sieno disfatti, dimeinandoli bene con la spatola. In seguito si passino per setaccio, e dopo vi si uniscano sei rossi d'uovo, e quattro albumi sbattuti alla fiocca,

con once 3 di zucchero in polvere, ossia fioretto. Finalmente impanata una forma qualunque che possa contenere il composto, ossia che sorpassi metà il contenuto, vi si versi e si faccia cuocere al testo con calore ordinario che in mezz'ora al più otterrete l'intento.

CAP. XIII.

ALTRI PIATTI DI MEZZO NON COMPRESI NEI PRECEDENTI.

355. — Gelatina naturale.

Sbiancata che avrete una o più zampe di vitello nell'acqua che vorrà essere cambiata più volte, spezzansi e pongonsi in casseruola a cuocere con un boccale d'acqua per ogni zampa, ma senza sale, e si schiumi attentamente lasciandole così bollire fino a che il brodo sia ridotto alla quarta parte o meno, secondo si vorrà dura la gelatina. Allora si versi per una salvietta bagnata in prima e spremuta, in marmitta a gelare: così naturale potrà servirvi per diverse gelatine, come si dirà in appresso. Volendola poi chiarificare bisogna ritornarla al fuoco aggiungendovi uno o due chiari d'uova sbattuti alla fiocca, ed il sugo di un paio di limoni. Ciò fatto, dopo alcuni bolli leverete questo brodo dal fuoco, e lo verserete di nuovo nella marmitta passato per la salvietta, rinnovando questa operazione infino a che lo vedrete di color chiaro come se fosse passato per un lambicco.

Modo di usare di questa gelatina.

Se per pasticci freddi, converrà che per dsgelarla vi serviate dell'acqua tiepida immergendovi il vaso che la contiene; poi versandola a strati nella forma e di mano in mano che gela aggiungendovi quel composto che più vi piacerà, per esempio quaglie cotte, tartufi in fette, animelle cotte in ristretto, noce di vitello ect. la quale noce si potrà preparare in questo modo. Ben pulita e tolte le cartilaggini, si instecchi con garofani, canella, e se vorrete che faccia migliore figura, nel fettarla la listerete con filetti di lardo, giambone e carote poi si metta in infusione per qualche ora nel vino generoso o forastiero. Allora si faccia soffriggere al color d'oro del burro, vi si metta il vitello, e gli si

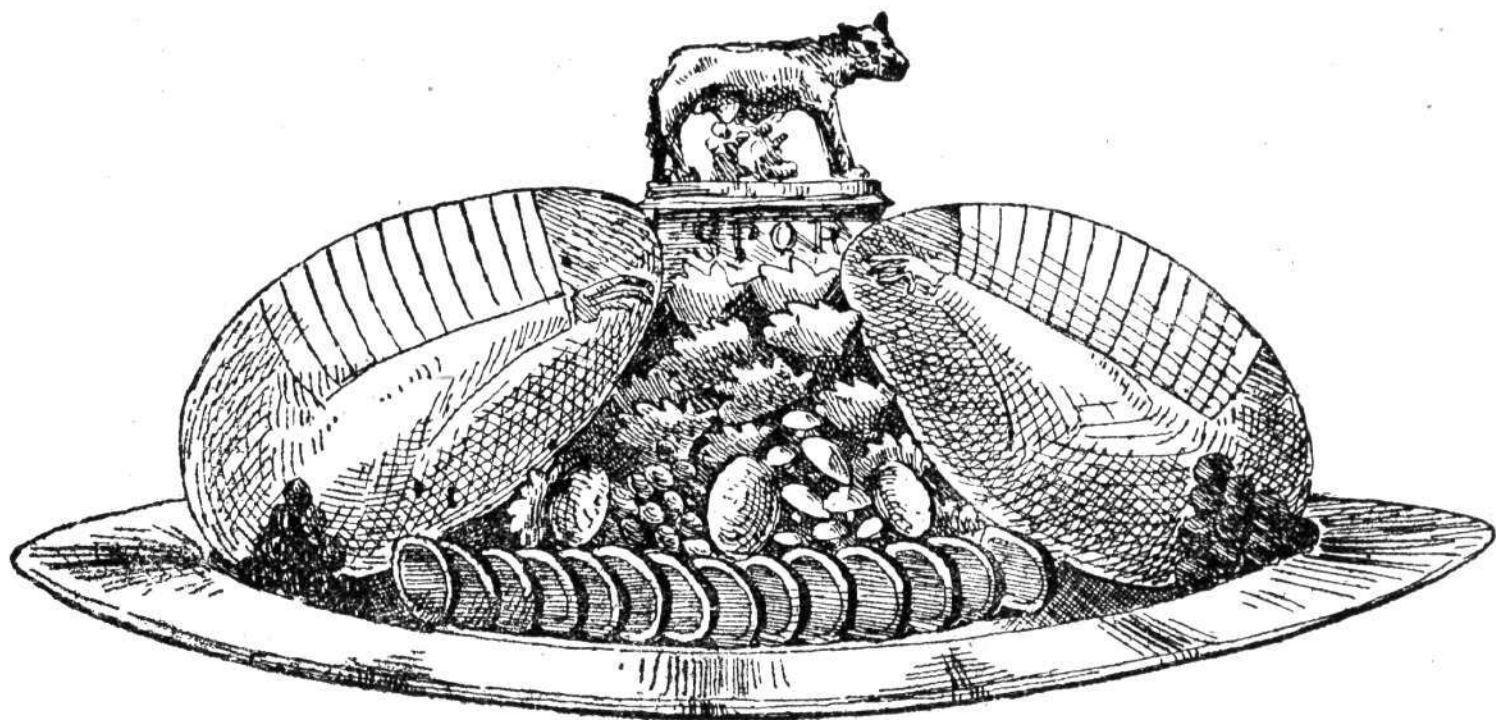
faccia prendere un bel colore, aggiungendovi in seguito del buon brodo sgrassato, continuandogli la cottura a fuoco lento e lasciandola poi raffreddare nel brodo stesso. Calda si servirà per guarnitura sopra verdure, lasagne, ravioli ect.

356. — Gelatina alla nobile.

Farete bollire nel brodo di manzo dei piedi di agnello, una gallina, un pezzo di carne di

tutto sia ben pulito. Si aggiungano molte zampe di pollo che siano state abbrustolite per levargli la prima pelle, e poi ben disguazzate in acqua perchè non conservino il puzzo di bruciaticcio e tutto ponete dentro una marmitta con un boccale e mezzo d'acqua, o più in proporzione: fate bollire e schiumate osservando di non mettervi sale, nè qualsiasi sorta di erbe. Deve cuocere a piccol fuoco, ed allorchè tutto sarà ben

CAPPONI ALLA ROMANA.



Disossate lo stomaco di due capponi già precedentemente nettati, ed aggiustati con le gambe rovesciate. Mettete poi nel mortaio 300 grammi di petto spolato di gallinaccio oppure della polpa di pollo e 100 gr. di burro e fate pestare; frattanto avrete fatto cuocere alcuni fegatini di pollo ben puliti, con burro, prosciutto, un mazzetto di erbe odorose, una foglia di lauro, sale e droghe; quando son freddi mischiateli al pisto ch'è nel mortaio e finite di unire il tutto. Passate allo staccio, mettete il pisto in una catinella, lavoratelo col mestolo, unendovi mezzo bicchiere di Marsala e dei dadi di tartufi neri.

Riempite con questo i capponi, cuciteli e fateli cuocere involti in fasciature (o barde) di lardo, e adagiati in una bragiera (cioè recipiente in rame col suo coperchio) vi verserete un po' d'olio fino ed un pezzo di burro grosso come una noce. Mettete la bragiera nel forno, dopo aver coperto i capponi con della carta bianca, e fateli cuocere sempre ben coperti.

Preparate una guarnizione di creste di polli, tartufi, funghi, e delle animelle di vitello lardellate con pezzi di prosciutto e di lingua. Aggiustate sul piatto i capponi, su uno zoccolo di riso, e nel modo riprodotto dal disegno corrispondente, e servite a parte una salsa all'italiana.

vitello che farete prima arrostito, cannella, garofani e sedano. Allorchè avrete fatto questo brodo, lo verserete in una casseruola, lo sgrasserete, poi lo farete bollire di nuovo con chiari di uova sbattuti, lo condirete con sugo di limoni e giulebbe di cedrato. Fatelo poi bollire ancora per qualche poco, quindi passatelo per un pannolino prima bagnato con acqua e spremuto, ed allorquando sia bene chiarificato lo porrete in vaso cinto di ghiaccio, e congelato che sia serviteo per gelatina.

357. — Gelatina di gusto per secondo servizio.

Si prenda una zampa di vitello, si tagli in pezzi, e una gallina o pollastra, badando che

cotto, e che sia consumato per metà l'umido lo passerete per lo staccio lasciandolo poi freddare, e lo disgrasserete; lasciando pure freddare la gallina e la zampa di vitello per l'uso di che si dirà.

Ciò fatto in una casseruola che sia un poco grande mettetevi sei chiare di uova sbattute, once sette di zucchero, un pezzo di cannella intiera, otto garofani, sei limoni spremuti, e mettetevi dentro il brodo delle zampe e gallina; il tutto mescolate con un mestolo per cinque minuti sopra un fornello bene acceso. Quando alzerà il bollire togliete subito la cazzaruola da quel gran fuoco, ponetela nell'angolo del for-

nello e lasciate che continui a bollire pian piano a fuoco più moderato. Assaggiatela per aggiungervi o agro o zucchero secondo quel che vi parrà che ci manchi. Rovesciate poi una sedia o apposito telaio, e legata una salvietta ai quattro piedi della medesima, risciacquandola con cura prima perchè non sappia di bucato, sopra la suddetta salvietta potrete grattare della scorza di limone, o di cedrato o di arancio. Verserete poi la gelatina sopra di questa salvietta, ponendovi sotto una casseruola e la passerete per quattro o cinque volte sino a che non venga chiara quanto l'acqua. Ciò eseguito metterete nel ghiaccio ben tritato una forma grande a proporzione della gelatina, acciò la forma venga piena, cercando di avere anche delle formette piccole, versate in essa la gelatina, osservando se si rappiglia, per regolarvi ad accrescerle ghiaccio, in modo che risulti ben gelata per l'ora che dovete mandarla in tavola: allora prenderete la forma e la tufferete un poco nell'acqua calda perchè si stacchi dalle pareti, e la farete cadere con bel garbo sopra un piatto oppure su una salvietta bagnata in acqua fresca, e distesa su un tavolo da cui la passerete sopra la zampa di vitello che sia ben fredda affinchè il caldo della medesima non la faccia liquefare. Se si adopera la sola gelatina per la tavola, oppure con essa si cuopre solo la zampa o la gallina, di ambedue o di una di loro, si potrà fare altro uso per economia, vale a dire del pollo una frittura, e della zampa un piatto con burro e parmigiano crostandola al forno: oppure frittura come sopra.

358. — Gelatine in genere, e regole per prepararle.
Colla di pesce.

La colla di pesce è ingrediente atto a comporre le gelatine, e la migliore è quella in foglio essendo più facile a sciogliersi. Un'oncia di colla di pesce serve nell'inverno per legare un boccale di gelatina, e nell'estate ne adopererete cinque quarti d'oncia. Tagliate a piccoli pezzi o a filetti la colla, unitela con un bicchiere di acqua fresca, tenetela al fuoco in modo che levi il bollore, e lasciatela lentamente bollire per due ore sino a che sia scotta. In seguito passatela alla salvietta, e ve ne servirete poi al bisogno.

Colla di piedi d'Agnello. E' questa colla molto più economica e più sana di quella di

pesce per le gelatine. La potete preparare prendendo due libbre di piedi d'agnello puliti e senza peli, i quali taglierete a pezzetti, e laverete in due o tre acque acciò perdano il sangue; quindi imbiancateli nell'acqua quasi bollente, cambiatela due o tre volte per far loro perdere il puzzo disgustoso di selvatico e le parti grasse che contengono. Quindi, li collocherete in una casseruola o marmitta grande con 16 boccali d'acqua, e posta a fuoco li farete bollire per 10 ore sino a che tutto quell'umido siasi ridotto e ristretto ad un boccale, e procurando sempre di togliere tutta la schiuma ed il marciume che man mano si accumulano sulla superficie del brodo. Lo passerete quindi per uno staccio e lo lascerete raffreddare, poi sgrassato con diligenza, vi metterete due chiare d'uova sbattute e porrete di nuovo la gelatina al fornello mescolandola sino a che vorrà bollire. Quando comincia a granire, e che a traverso della chiara si vede il brodo limpido, spremetegli dentro il sugo di uno o due limoni, con tre o quattro gocce di acqua fresca, tirate la casseruola alla riva del fornello, cuopritela con fuoco sopra lasciandola chiarificare, passatela alla salvietta. Questa dose serve per legare la gelatina quanto due once di colla di pesce.

359. — Gelatina di Maraschino.

Fate liquefare in un litro d'acqua un'oncia e mezza di colla di pesce. Sciolta che sia come fu superiormente indicato, unitevi una libbra di zucchero in pane, e liquefatto anche questo passatelo per una salvietta fina prima bagnata in acqua fresca e bene spremuta, e quindi unitevi una tazza di rosolio di maraschino, cannella o garofani, ponetevi anche il sugo di quattro bei limoni, mischiate il tutto e passate di nuovo il composto alla salvietta. Pulite poi uno stampo di quelli che hanno un buco così detto a cilindro nel mezzo del quale verserete la gelatina e poscia la metterete nel ghiaccio a gelare. Al momento di servirla tufferete lo stampo nell'acqua calda per un momento acciò si distacchi, che così prenda anche il lucido, verserete poi su di un piatto con salvietta sotto elegantemente piegata e dipoi servitela con creste formate d'arancio, che riuscirà assai gustosa, volendo potrete guarnirla anche con crostini di pan di Spagna o altre paste dolci.

360. — Gelatina di Ribes.

Prendete un'oncia e mezzo di colla di pesce, e di colla di piedi come sopra. unitevi una libbra di zucchero a tre tazze d'acqua, scioglietelo come sopra, chiarificatelo, e passatelo al setaccio. Passate quindi allo staccio 250 grammi di ribes uniteli alla colla, ponetevi il sugo di quattro limoni, passate il tutto alla stammina o lanina, ponetelo a gelare in uno stampo con ghiaccio sotto e sopra. Se adoperate la colla di piedi, purificate lo zucchero e tiratelo al siroppo: unite poi al sugo di ribes ed alla colla di piedi aggiungendovi il sugo di limone, e ripassate il sugo alla stammina per due volte.

361. — Gelatina di fragole framboises (Lamponi.)

Passate mezza libbra di fragole al setaccio, unitele a circa due once di colla di pesce ed aggiungetevi il sugo di due limoni, passate il tutto alla stammina e ripassatelo di nuovo, poi versatelo in un Bonetto e mettetelo a gelare come si è già indicato, adoperando alla stessa maniera per cavare la gelatina dallo stampo quando sarà fatta. Potrete levare il gusto delle fragole lasciandole in infusione con dello zucchero in polvere ed un poco di siroppo per due ore, e passandole quindi naturali alla salvietta, che così la gelatina resterà più chiara: così parimenti farete coi lamponi.

Guarnirete queste gelatine con fette di limone o d'arancio piccati di gelsomini fatti di pignoli, cioè prendendo due once di pignoli e lasciandoli per tre ore nell'acqua fresca dopo di che si levano, e toltagli l'anima interna, si piantano circolarmente nelle fette di limone praticando in queste dei buchi con un grosso ago] da busto.

362. — Gelatina di ananasso.

Purgate una libbra di zucchero con entro la metà di un ananasso ed un chiaro d'uovo, schiumatelo, lasciate bollire acciò prenda il gusto, ristretto, passatelo al setaccio ovvero meglio alla salvietta, unitelo poi alla colla di pesce o di piedi preparata come sopra, mettetevi il sugo di tre o quattro limoni, incorporate il tutto, ripassatelo alla salvietta e poi versatelo nel bonetto o altro stampo adatto a gelare, dal quale a suo tempo lo leverete nel

modo già accennato, e servirete la gelatina in tavola colle regole indicate di sopra.

363. — Gelatina di pomi granati

Aprite il pomo granato, levateci le sue pellicole e passate al setaccio, col sugo che ne ricaverete, formate la gelatina, servendovi degli ingredienti colle dose date per le fragole ed i lamponi.

364. — Gelatina di amarene.

Prendete mezza libbra di amarene che passerete al setaccio, pestandone al mortajo i noccioli, ed unendoli al sugo per pessarli come sopra affinchè possano comunicarle il loro gusto. Per il rimanente si osserverà quanto si è detto per la gelatina di maraschino.

365. — Gelatina di arancio.

Prendete otto aranci, vuotateli col cava-verdure, ma non guastate le scorze affinchè si possano riempire. Poste le scorze in infusione nell'acqua fresca, passate alla salvietta la polpa interna, cui unirete il sugo di quattro limoni, un'oncia e mezza di colla di pesce preparata come si è detto in principio di questo capitolo ed acqua in proporzione. Fate liquefare insieme alla colla una libbra di zucchero, quindi passate il tutto alla salvietta, ed unitovi finalmente un mezzo bicchiere di rosolio di cannella o maraschino, mischiate bene il tutto, ed empite con questo le cortecce degli aranci, che poi porrete a gelare in analogo recipiente contornato di ghiaccio sotto e sopra ben pesto e compresso. Levati quindi dal ghiaccio al momento di servirli in tavola, tagliateli in quattro parti con ben affilato coltello, collocandoli simmetricamente sopra un piatto, sul quale avrete disposto una salvietta di bucato piegata a piacimento. Potrete anche servirli intieri. Avvertite che per vuotare questi aranci in principio di questa composizione, non avete che a far loro col coltello un buco circolare alla estremità superiore tanto da potervi introdurre il cava-verdure per vuotarli poi, ben inteso che la polpa deve sortire a pezzi, avendo soltanto avvertenza di non rompere le scorze.

N. B. Sebbene queste gelatine di frutta avrebbero dovuto trovare posto nel capitolo che tratta dei dolci, si è creduto bene di classificarle

invece in questo capitolo e di seguito alla descrizione delle altre gelatine, che servendo per pasticci freddi di carni o selvaggina, sono più propriamente collocati fra i piatti di mezzo di servizio.

366. — Gelatina di pesce.

Pigliate del pesce fresco d'ogni qualità, come luccio, trota, spigole, pesce cappone, ed altro: disquamate, apritelo e levategli le interiora, come pure la testa, e la punta della coda. Il resto tagliatelo a pezzi, lavatelo bene, e sulla quantità di due libbre mettetelo in una pentola di terra, ponendovi un quintino di acqua per ogni libbra di pesce, ed altrettanto vino bianco. Ponete al fuoco la pentola, schiumate diligentemente allorchè bolle, e continuate a far bollire sinchè il brodo sia consumato bastantemente. Poi ne metterete un poco in un cucchiaino per sperimentare se si rappiglia come una gelatina quando sia raffreddato, ed allora passate ogni cosa per una salvietta, spremendo anche il pesce per cavarne tutta la sostanza, disgrassate il brodo così ottenuto conditelo con zucchero, cannella, e tre chiara d'uova ridotte a schiuma, ponetevi anche il sugo di due limoni, e terminate la cucinatura della gelatina come si è detto per quella da grasso al primo numero di questo capitolo.

N. B. In caso che la gelatina fosse debole aggiungetegli prima di chiarificarla qualche foglio di colla di pesce.

367. — Gelatina di cappone.

Disossate un cappone in modo che non si guasti la pelle, aprendolo sulla schiena, e gli torrete le zampe, e per metà le ali, non che il collo; indi farete un composto come segue per servire a riempirle: Pasta di codeghino oncie sette, orecchie di vitello o di maiale che dovranno essere prima cotte in brodo, oncie dieci, giambone oncie sette, panzetta di porco oncie sette, tartufi pelati oncie due, pistacchi oncie una, sale e droghe poco più della dose, ordinaria. Taglierete tutto ciò a dadi, e tutto questo impasto si bagnerà con un bicchiere di vino forestiere, od un bicchiere di rosolio di cannella, e così coperto collo stesso pollo disossato la lascerete per un'ora o due in infusione. Insaccato finalmente con quel pieno il

cappone diligentemente lo cucirete con attenzione, e lo involgerete e cucirete in un tovagliuolo fino di bucato ben stretto alle due estremità con spago, e lo porrete in casseruola con tre boccali di buon brodo, garofani e cannella in pezzi, cipolla, uno spicchio d'aglio, lauro ed altre erbe odorose ed aromatiche, non che altresì col carcame del pollo, e gli avanzi de pollo come sopra adoperati; e dopo tre ore buone di cottura, lasciatelo venire freddo nello stesso brodo, e così lo servirete, o tagliato in fette, e coperte per intiero di burro fresco, lavorato come più vi piacerà. Vi potrete anche servire dello stesso brodo per guernirla, il quale fatto restringere e passato per setaccio, si ritornerà al fuoco e si chiarificherà con chiara d'uova sbattute alla fiocca, e schiumandolo; poi passato per salvietta in un vaso, e gelato, tagliato a pezzi servirà benissimo per guernizione.

368. — Timballo di riso sì di grasso che di magro

Cuocete del risotto alla milanese, descritto ne capitolo delle minestre, potrete servirvene per cassa o involucro esterno aggiungendovi, dopo fatto, alcuni rossi d'uova perchè meglio si unisca; e così impanato secondo il solito un timballo; dopo averlo unto abbondantemente di burro, vi verserete dentro il riso distribuendolo bene all'intorno formandone uno strato dappertutto eguale poi vi metterete nel mezzo dei maccheroni con tartufi, animelle in fette, piccioni in quarti, funghi, (s'intende però che sian queste cose cotte prima in intingolo) e se giorno di magro, con anguilla, code di gamberi, ostriche cotte, o *quenelles* cioè a dire pallottole di farcia, di pesce, ciascuno di questi ingredienti cotti a parte, la quale forma empita, coprirete dello stesso riso, di cui ne avrete servata porzione bastante, e tostato poi il timballo al forno oppure contornato di bragia, e sul coperchio, capovolgetelo sul suo piatto e servitelo.

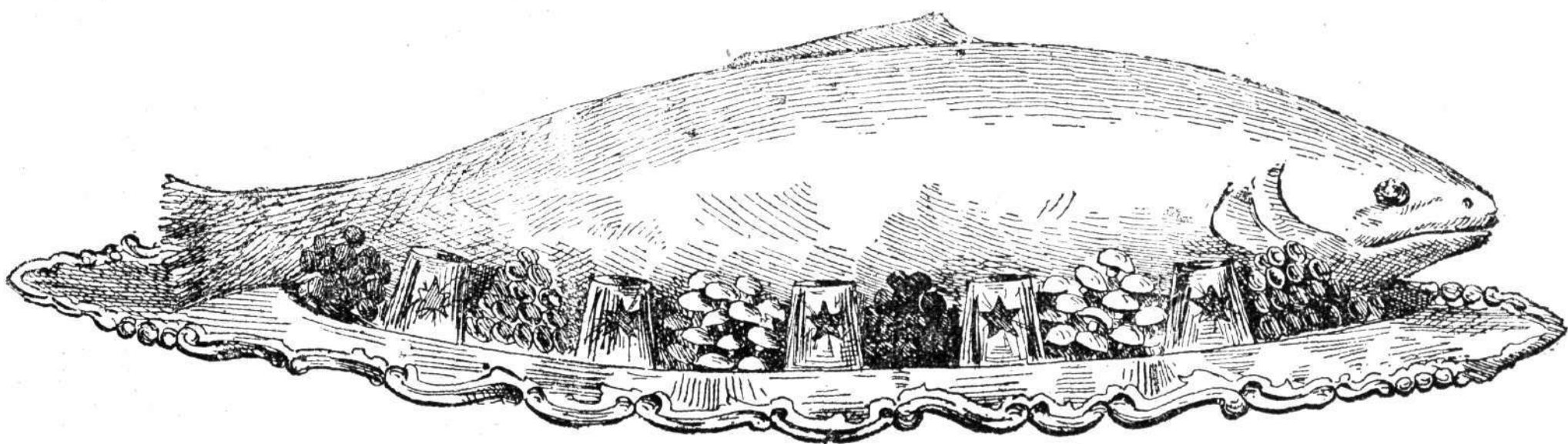
369. — Focaccia di riso.

Si pone in una pentola più della quarta parte di una libbra di riso ben mondato e lavato, e poi si fa gonfiare al fuoco bagnandolo prima con un bicchiere d'acqua e poscia con del buon latte sino a tanto che sia ben cotto e conden-

sato. Si pone indi a freddare ed intanto con un quartino di farina, sale, quattro uova, una mezza libbra di burro ed il detto riso, si fa una pasta bene incorporata con le dette cose, ed appresso le si dà la figura di una focaccia. Si indora come al solito con uovo sbattuto ed ed un pennellino di penne, e poi si fa cuocere al forno per un'ora, avendo cura di porre sotto alla focaccia un foglio di carta unto di burro

un poco di zibibbo od uva sultana, ed aggiuntovi un bicchiere di vino forestiere, formatene un impasto, cui darete la forma di una pagnotta, involgete questo poi nella retina di porco, infarinatela, ungetela con burro al fuoco, facendola così rosolare al color d'oro nella casseruola, poscia con poco sugo o buon brodo terminate la cottura. • servitela con qualche salsa o sugo ristretto.

TROTA SALMONATA ALLA DUILIO.



Nettate esattamente una bella trota, stropicciatela con sale e limone, legatene bene la testa con lo spago, ed adagiatela in una pesciera di rame.

Avrete intanto fatto un brodo in questo modo: Prendete alcune cipolle, radiche gialle, coste di sedano, due foglie di lauro e del prezzemolo, tagliate in pezzi tutto ciò, aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato, un po' di pepe e qualche fettolina di prosciutto. Mettete ogni cosa a rosolare con un po' di burro e di olio fino, poscia bagnate con una bottiglia di vino bianco secco, fate consumare a metà, e poi rifondete nuovamente dell'acqua, un po' di sale, e qualche rimasuglio di spine di pesce, gamberi, araguste od altro.

Fate bollire alcun poco, quindi passate questo liquido per uno staccio o passa-brodo e versatelo sulla trota, e fate attenzione di farla bollir piano affinchè non si rompa. Quando è cotta l'adagiate sopra un piatto, e la guarnirete, come lo indica il disegno, con timballetti di farcia di pesce decorati con tartufi neri raffiguranti una stella, qualche cappel'ò di funghi, tartufi, e olive ripiene all'essenza di acciughe.

Servite a parte una salsa alla Duilio.

370. — Timballo di ricotta.

Si impasti una libbra o due di ricotta secondo il bisogno, con zucchero, cannella, rossi d'uovo a proporzione, le di cui chiare debbono essere sbattute alla fiocca, e dopo avere unto di burro uno stampo liscio o a timballo, vi si versi questo composto, si faccia cuocere al forno per una venticinquina di minuti e si serva caldo.

371. — Piatto di rinforzo per campagna.

Inzuppata, ma non molto, nel latte mezza libbra di mollica di pane, e tagliata a dadi, vi unirete carne cruda di vitello nella quantità di poco più che un quarto di libbra tagliata pure minuta con grasso di manzo nella dose di due onces, due o tre rossi d'uovo, un poco di sale e qualche mostacciolo pistato, nonchè

372. — Tortino di sangue di pollo.

Mischiate ad un mezzo litro di latte il sangue di due o tre polli, il quale deve essere agitato col mestolino nel latte stesso al momento che sorte dal pollo perchè non si coaguli, e fatta rosolare poi in un poco di burro una cipolletta ben trita entro una casseruola, vi verserete il sangue suddetto misto al latte, unendovi un paio d'uova sbattute, un poco di sale, zucchero a proporzione, una presa di droghe, una dozzina di mandorle amare pelate e pestate in prima, un buon pugno di pane grattato fino, ed una dose discreta di formaggio grattato e fatto ciò verserete in essa il composto e con fuoco sotto moderato perchè non lo faccia bollire ed il suo testo sopra piuttosto caldo, ter-

minerete la cottura e lo servirete, levandolo dalla forma.

373. — Timballo di polenta.

Fatta la polenta, non troppo dura però per poterla tagliare a fette, e lasciatala raffreddare, preparerete una buona marinata come si usa per le lumache, stemperando cioè delle alici salate nell'olio d'ulivo e burro, aggiungendovi a soffriggere un poco di farina, poi prezzemolo aglio, ed erbe analoghe a cui potrete anche aggiungere dei tartufi, funghi, ecc., e quindi allestito ed unto un timballo o altra forma, vi metterete a strati la polenta, versando sopra ogni strato una porzione discreta del suddetto composto e così trasportata, e poi cotta di bel colore e croccante al forno ben caldo, si serva in tavola.

374. — Timballo dolce alla Tartara.

Con quattro uova, un mezzo litro di panna o latte fresco, once tre di zucchero, un poco di polvere di cannella, tutto bene battuto e messo a fuoco dimenandolo con una mestola fintantochè si addensi senza bollire, indi versato in uno stampo da timballo unto, le si faccia formare la crosta con fuoco moderatissimo sotto e sopra. La dose è per sei persone.

Si può anche allestire il timballo in quest'altro modo. Si pestino in un mortaio con una dozzina e mezzo di mandorle amare, due o tre mostaccioli, ben inteso che le mandorle siano prima pelate nell'acqua bollente e vi si potrà unire una chiara d'uovo nel mortaio per impedire che facciano olio. Cavato poi dal mortaio questo impasto vi si aggiungerà circa due once di zucchero asciutto, la scorza tritata fina di un mezzo limone, tre uova intiere sbattute, ed il solo rosso di altre tre, con un litro di buon latte o meglio di crema sciolta; si mescoli bene il tutto e si faccia incorporare sul fornello in modo da tirare al denso come una crema quest'a composizione, ma invigilando che non bolla. Allora tolta dal fuoco, e sbattuti alla fiocca i tre chiari d'uova rimasti, si uniscano bene colla crema suddetta, e tutto si versi in uno stampo da timballo unto ed impanato, e si faccia cuocere al forno, o in mancanza con bragia sotto e sopra, cottura che otterrassi in

meno di una mezz'ora. Levato il timballo dalla forma, si versa sul piatto e si spolverizza di zucchero.

375. — Timinella.

In un mezzo boccale di latte metterete un rosso d'uovo, poco sale, un pizzico di zucchero, ed un cucchiainetto colmo di farina di frumento e stempererete bene tutto ciò assieme in modo che non vi restino i così detti gnocchi. Ciò fatto metterete la casseruola a fuoco, e sempre dimenandola, la farete bollire per un quarto d'ora e più, a fuoco lento perchè non si condensi troppo, e non s'attacchi al recipiente: e quando sarà divenuta soda come la colla di pasta dei librai o poco più, versata in una tortiera la spianerete e lascerete che divenga fredda. Finalmente la preparerete su di un tondo dopo averla divisa in piccoli pezzi regolari in simmetria l'uno sopra l'altro; e spolverizzata con cannella, la servirete calda.

376. — Una cazzoletta si da grasso che da magro.

Mettete del burro in una casseruola abbastanza grande per contenere tutto l'intingolo, fatelo soffriggere, e quando sia a mezza cottura vi unirete una cipolletta ben trita con un pizzico di pepe e droghe. Fategli prendere un color d'oro non troppo forte, indi aggiungetevi fegati di polli, zampe, cuori, colli, e cipolle pure di pollo, una zampa di vitello fatta a pezzi, codica di porco pure tagliata a quadretti, costole di porco, e tutto ciò farete cuocere insieme sul fornello, salato che sia, per qualche minuto. Ciò fatto aggiungetevi del brodo quanto basti perchè la roba suddetta non s'attacchi al fondo della casseruola e prenda di bruciato, ed a due terzi di cottura unitevi pure sedani, porri, carote tagliate a fette, e così lasciate che tutto ciò si cucini lentamente. Arrivata poi che sia la cazzola a tre quarti di sua cottura, mettete in essa dei cavoli mondati e lavati, che formano una delle parti od ingredienti essenziali di questo piatto, non che una quantità conveniente di salsiccia, e terminate la cottura.

N. B. Potrete anche allestirla pei giorni di magro con anguilla, polpe di rane, code di gamberi, galantina ovvero salame di pesce, e brodo

analogo, colla sola diversità nella manipolazione, che farete tostare per primo le carote col sedano ed i porri; ed a mezza cottura vi unirete l'anguilla con i cavoli.

377. — Tortelli di farina.

Prendete once sei di farina bianca, acqua pura, con altrettanto vino bianco e fate una pasta ben dura, poi mettetevi dentro quattro rossi d'uova, ed uniteli assieme: mettetela al caldo per due ore, e dopo friggetela all'olio in piccoli bocconcini.

378. — Tortelli di riso.

Pigiate un mezzo litro di latte, unitelo ad un boccale d'acqua pura, mettetevi dentro un quartino di riso e fatelo cuocere sinchè sia disfatto, poi lo passerete per setaccio e vi unirete quindi un poco di vino bianco e farina di semola; pesterete il tutto al mortaio, poi metterete questo composto al caldo per quattro ore, indi friggetelo a bocconcini come sopra.

379. — Cappone di galera per magro.

Prendete mollica di pane in pezzi, infondetela in aceto forte, e quando ne sarà bene imbevuta collocatela nel mezzo di un piatto, e guarnitela all'intorno con pezzi freddi di pesce cotti in brodo ristretto, fette di barbabietola, uova sode tagliate in più quarti, acciughe lavate ed aperte nel mezzo, sedano cotto, fette di radici gialle cotte come lo dovranno essere le barbabietole suddette; e sopra versatevi da ultimo una salsa di capperi cruda, guarnendo di sopra nel mezzo con un mazzo di fiori.

380. — Palato di manzo marinato.

Pigiate palati di manzo cotti nell'acqua e dopo averli ben ripuliti, li taglierete della lunghezza di un dito, indi fateli marinare con sale, pepe, uno spicchio d'aglio, aceto, un poco di brodo, un pezzetto di burro con poca farina, una foglia d'alloro e tre garofani. Fate intiepidire questa marinata e ponetevi entro i palati di manzo lasciandovi per due o tre ore. Appresso cavateli fuori, fateli sgocciolare ed asciugateli, poi infarinateli per friggerli nello strutto e guarniteli con prezzemolo pure fritto.

381. — Salsiccini di sangue.

Fatta soffriggere mezza libbra di midollo con cipolletta e scaloni gtritati assai minutamente,

vi verserete mezzo boccale di sangue di maiale ed altrettanto di crema; aggiungetevi per condimento, sale, pepe, e cannella; rimescolate diligentemente il tutto e quando la mistura piglierà consistenza ne riempirete i budelli già preparati, Si può fare anche questo col sangue di pollo; e questi salsiccini si possono anche servire cotti arrosto nel burro contornati da vari erbaggi.

382. — Salsiccini di cervella.

Alle cervella di manzo di o vitello ben lavate e che siano almeno un paio, si leva la pelle, poi si trita minutamente un quarto di libbra di midollo, e vi si unisce la mollica di due piccoli pani inzuppati nella crema o nel buon latte. Si incorpora bene il tutto insieme alle cervella, si condisce con sale, spezie e scorza di cedro grattugiata, si sbattono due uova intiere e due tuorli d'uovo coi quali si bagna il tutto, e fatta la pasta se ne riempiono i budelli, i quali si possono pure servire come sopra arrosto.

383. — Salsicci di gamberi alla Duchessa.

Leva le code a due dozzine di gamberi, e pestale unitamente a sei uova, poi impastale con mollica di pane imbevuta nel latte. Poni quindi i gusci, levatane la testa e la materia amara, in mortaio e ben pesti mettili a fuoco con burro e crema in quantità conveniente quindi passane per setaccio il sugo ottenuto, e versala su quanto hai preparato di sopra, aggiungendovi due o tre rossi d'uova sode, sale, macos ed un poco di maggiorana verde; si mescola il tutto assieme, poi formane salsiccia nei budelli adattati che avrai prima bene preparati e lavati, la quale salsiccia cuocerai indi nel latte.

384. — Salsiccia di fegato.

Prendi del fegato di vitello e di porco, e del pane grattugiato ed inzuppato nel brodo il tutto in quantità uguali; trito che avrai finalmente il fegato, mescola il tutto assai bene insieme con lardo fresco tagliato a piccoli dadi, eguale in quantità alla metà degli altri ingredienti sopra indicati, sala e condisci con droghe ed erbe aromatiche; con questo composto empirai le budella ben levate che immergerai quindi nell'acqua calda, e raffreddate, le lascerai appese al fumo affinchè siano divenute ben sode, per cuocerle poi all'opportunità e nei modi descritti nei capitoli antecedenti.

385. — Gnocchi di pane bianco.

Fa friggere sei once di burro che schiumerai e mescolalo quindi con tre uova intiere, ed altri tre tuorli soltanto, aggiugendovi un pochetto di sale di noce moscata, e di prezzemolo tritato. Piglia poi sei oncie del più fino pane di semola ben frantumato, impastalo col burro e ne formerai di tale composto i gnocchi che potranno essere cotti per un quarto d'ora nel brodo. Questi piccoli gnocchi potranno essere anche indicatissimi come guarnizione ai piatti di polli, piccioni, come di vitello; od anche servirsi da soli in tavola colla salsa di gamberi.

CAP. XIV.**CUCINATURE DIVERSE DELLE VERDURE E LEGUMI.****386. — Dei broccoli in genere.**

I broccoli e cavolfiori dopo lessati si cucinano col burro, sale, e se piace un poco di formaggio grattato, o con una salsa a piacere, ma dolce, per esempio di crema doppia, ecc: Fritti colla pastella all'olio, o pasta da friggere, cioè facendo liquefare un'oncia di burro unendovi un mezzo cucchiainetto di farina fioretto, poco sale, sugo di limone, olio a proporzione ma d'ulivo e ben fino, nonchè poca acqua, poi sciogliere bene il tutto ed incorporarlo con una chiara d'uova sbattuta, unendovi in seguito anche il suo rosso e servirsene così, o finalmente in insalata uniti alle barbabietole con salsa composta di alici, capperi, prezzemolo, ma non in molta dose, uno spicchio d'aglio, e che il tutto sia bene tritato, e da ultimo sale, il sugo di un limone, olio con poco aceto, il che tutto unirete e verserete sopra i broccoli che avrete già preparato nel piatto simmetricamente disposti.

387. — Broccoli e Cavolfiori conditi coi pomidoro.

Cotti questi erbaggi al pari degli altri, ma non troppo affinchè non abbiano a disfarsi, si lasciano bene prosciugare dall'acqua, indi si pongono in una casseruola con burro che avrete prima fatto alcun poco soffriggere con una cipolletta, aggiugendovisi un poco di fior di farina, e sempre rimenando il burro medesimo; poi vi si aggiungono i pomidori tagliati in quattro se sono piccoli, o divisi altrimenti in vari

pezzi, e questi vi si lasciano finchè sieno quasi disfatti. Si passa poi tutta la mistura per setaccio, e si fa ancora bollire per qualche tempo unendovi qualche piccola fetta di prosciutto per dargli miglior sapore, quindi si versa bollente sui broccoli o cavolfiori che già avrete levati dalla casseruola, e disposti su di un piatto in buon ordine.

388. — Cavolfiore fritto.

Ne prenderete uno ben formato e che sia compatto e non troppo maturo. Questo pulirete dalle costole e dalla pelle, tagliandolo quindi in quattro parti. Ponete poscia in una casseruola dell'acqua salata al fuoco, e quando bolle, gettatevi entro il cavolo, lasciandolo bollire per dieci minuti, e procurando che non si rompa. Sgocciolatelo poi, ponetelo in acqua fresca per poco tempo, e scolato anche da quest'a, finite di cuocerlo in brodo di pesce, e lasciatelo di nuovo raffreddare. Cavatelo indi sgocciolatelo sopra di un panno bianco, infarinatelo, involgetelo in tre rossi d'uovo sbattuti, e friggetelo in olio d'ulivo bollente, acciò inzuppi tutto l'unto, e preso che abbia un bel colore, servitelo caldo in tavola e più croccante che potete.

389. — Carciofi all'inglese.

Prendetene dei grossi, lessateli in acqua bollente con un pezzo di burro, sale e pepe. Quando sieno cotti e ben verdi, levate loro il pelo interno, e serviteli riempiendoli con una salsa all'inglese fatta con un buon pezzo di burro, un poco di farina, un tantino di brodo, sale, pepe e noce moscata. Fate stringere questa salsa al fuoco, e servitela sui carciofi mischiandovi prima un poco di aceto forte, oppure sugo di limone.

390. — Carciofi all'italiana.

Ne prenderete dei più grossi, e taglierete loro i gambi sino al corpo dei carciofi, onde stiano ritti, e spogliateli delle prime foglie più dure, allargherete tutte le altre. Tagliate quindi sottilmente a giusta proporzione dell'aglio, delle scalogne e del prezzemolo, pepe e sale piuttosto abbondanti, e di questi ingredienti bene fra loro mischiati, ponetene una porzione tra le foglie di ciaschedun carciofo. I carciofi a questo modo preparati, metteteli in tegame o casse-

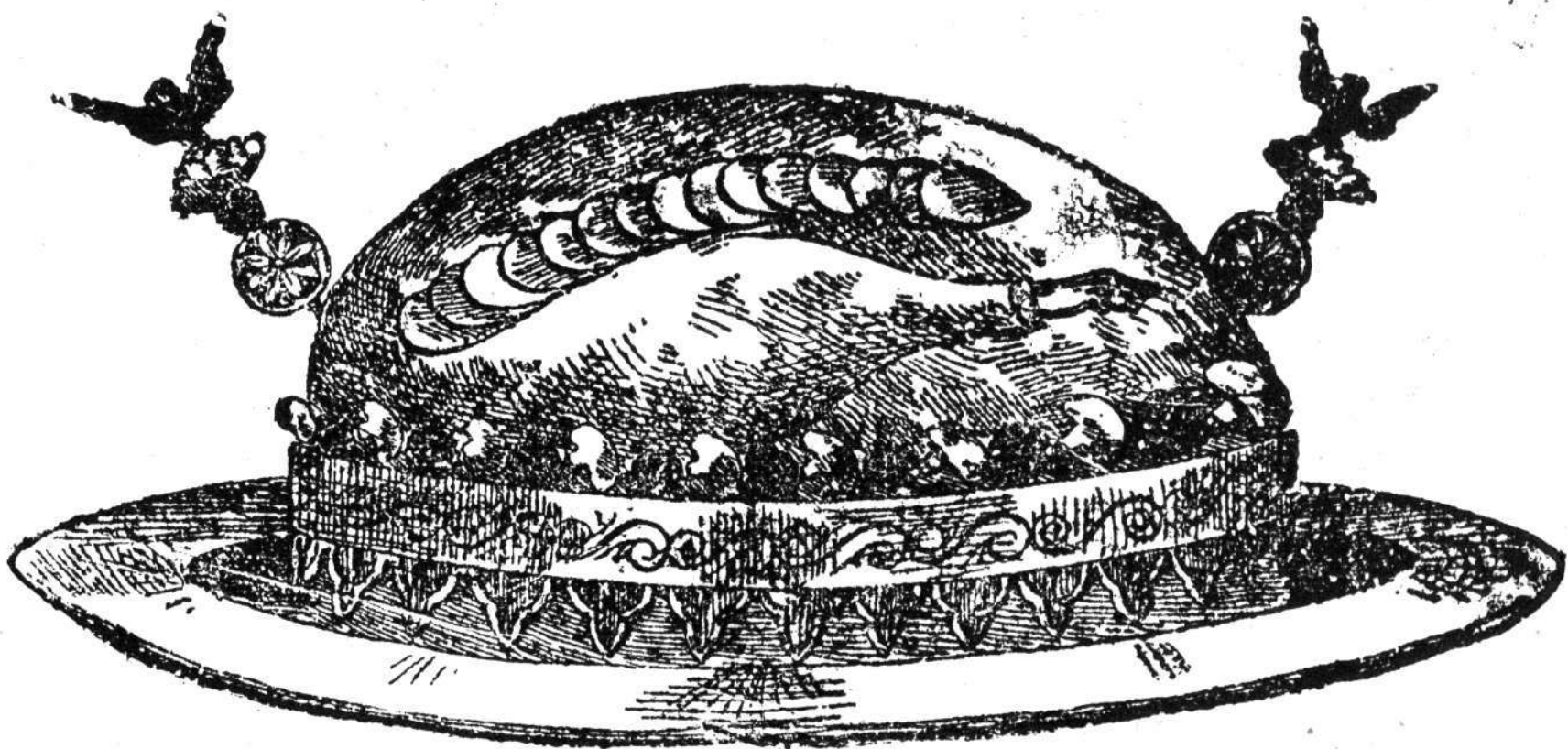
ruola di fondo, e conditeli poi abbondantemente con olio fino d'ulivo, fateli cuocere a fuoco lento sotto e sopra, od anche al forno, e di quando in quando con un cucchiaino prendete dello stesso olio e versatelo di nuovo sui carciofi; quando vedrete che sono ben cotti, li servirete in tavola caldi, dopo averne sgocciolato ben bene tutto l'olio che contengono.

o sugo di limone; indi scolateli, asciugateli, infarinateli, dorateli, e poi fateli friggere.

392. — Carciofi alla rete.

Mondati i carciofi colle avvertenze accennate più sopra, si vuotino dal pelo, e si riempiano di grasso di vitello tritato e condito con erbe aromatiche, parmiggiano grattato, e droghe in polvere; poi s'involtino ad uno ad uno nella

TACCHINO FREDDO ALLA PERUGINA.



Fate un brodo bianco con le parti muscolose del vitello, qualche zampetto, e una gallina vecchia, guarnito con le solite erbe, sale ed una cipolla in cui vi avrete conficcato 4 chiodi di garofani, e fatelo bollire almeno per tre ore.

Intanto avrete approntato un bel tacchino, cucito e nettato secondo le regole consuete dell'arte, stropicciatelo esternamente con sale e limone, ricopritelo con fette di lardo, quindi involgetelo in un pannolino bene assestato, sistematelo in una casseruola, versate su di esso mezza bottiglia di vino bianco ed il brodo suindicato e fatelo cuocere a casseruola coperta.

Dopo cotto fatelo freddare nel suo stesso brodo, pulito e sgrassato, adagiatelo sullo zoccolo, come ve lo indica il disegno, e con la gelatina che avrete fatto con la sua cozione guarnire il piatto, e appunterete due spiedi in con cresta e tartufo, ed una rosa fatta di farcia (pisto) di pollo, e decorata con tartufi ben iuri. Mettete all'ingiro dei funghi e tartufi marinati.

N. B. — Questo tacchino, val meglio farlo cuocere un giorno innanzi.

391. — Carciofi fritti.

Quando i carciofi sono teneri, mondateli bene evandogli le prime foglie, spuntateli, liberateli da tutte le parti filamentose, tagliateli a spicchi, cioè per metà o a quarti secondo la loro maggiore o minore grossezza, e poneteli nell'acqua fresca con sale, ed un poco di aceto o sugo di limone. Nel momento di servire, scolateli sopra un panno pulito, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto, fateli friggere di bel colore, e serviteli con prezzemolo fritto all'intorno. Qualora non fossero così teneri, lessateli prima con acqua bollente dopo d'averli mondati come sopra, aggiungendovi sale, aceto

rete di vitello od in mancanza, della rete di altro animale, si arrostitano allo spiedo e si servono caldi con crostini all'interno di pane fritti

393. — Carciofi alla graticola.

Quando sieno teneri, si devono in prima ripulire bene come sopra, e tagliati nel mezzo levata loro la barba o pelo interno, poi salati ed aspersi di un poco di olio di ulivo e mescolati anche un poco di pepe si fanno cuocere sulla graticola, e si servono coll'aggiunta di una spremuta di limone.

394. — Carciofi di grasso, ripieni alla francese.

Si scelga la quantità occorrente di carciofi che siano teneri, si puliscano bene, si levi loro

tutte le foglie dure, si tagli il gambo e si torniscano in tondo in guisa che possano stare ritti, come pure si taglino loro le punte e le altre parti dure, poscia si metta a bollire dell'acqua in una casseruola con un poco di sale e quando bolle vi si gettino dentro i carciofi a sbianchire, levandoti dopo pochi minuti, e gettandoli in acqua fresca. Levati anche da questa, si lavino bene, e si mettano sopra ad un panno acciò si prosciughino da tutta l'acqua che potessero contenere; frattanto si prenda un pezzo di carne da vitello morbida e tenera, e sopra al tagliere si batta finemente, con un pezzo di prosciutto, un poco di grasso ed un poco di prezzemolo; dappoi si ponga nel mortario e col pestello si pesta molto bene unitamente ad un rosso d'uovo, un poco di parmigiano ne riempirete i carciofi facendo sopravvanzare grattato, una mollica di pane inzuppata nel brodo, un tantino di sale, pepe, e due garofani pesti; quando il tutto sarà bene pesto assieme al pieno la grossezza di due millimetri, tanto per dare un po' di rialzo al ripieno; ed in una casseruola di adattata capacità ci si metta un pezzo di buon burro, e sopra ad un trepiede con poco fuoco sotto, si ponga a distruggere: quando incomincia a soffriggere, ci si accomodino dentro i carciofi col ripieno rivolto verso il fondo della casseruola, cioè capovolti, e si facciano rosolare a piccolo fuoco, dopo di che vi si aggiungerà un poco di sugo di carne e così si continuerà di farli cuocere rivoltandoli spesso. Cotti che siano si levino e si accomodino nel piatto voltati per dritto e nell'umido in cui sono stati cotti, ci si versi un poco di sugo; si faccia bollire e restringere, ed aggiuntovi in fine un poco di parmigiano grattato, si versi la salsa sopra i carciofi, e si versano caldi in tavola.

395. — Cardi alla piemontese.

Si servono crudi, scegliendone i più teneri, tagliandoli a pezzi corti e mondati delle loro filamenta, si condiscono con una salsa composta di olio d'ulivo fino, aglio tritato, pepe, ed un poco di sale, lasciandola alquanto intiepidire al fuoco.

396. — Cardi alla crema.

Prendetene dei teneri che imbianchirete in acqua bollente, poi li passerete in una casseruola

con burro, e vi mischierete della crema o panna fresca, un poco di cipolline, prezzemolo trito, ed all'ultimo momento vi si aggiunge un rosso d'uovo per unire la salsa. Fate che riescano conditi di buon sapore, cioè salati a giusta misura, e serviteli poi in tavola che siano ben caldi e ben disposti in una fiamminga.

397. — Cardi al buon gusto.

Mondateli dalla peluria che li avvolge e tagliateli in pezzi piuttosto lunghi, fateli imbianchire nell'acqua bollente passandoli in seguito nell'acqua fresca perchè restino bianchi, e dopo si mettano sopra un panno di bucato ad asciugare. In seguito si collocheranno suolo per suolo in una casseruola dopo averne spalmato il fondo con burro squagliato, e sopra ogni suolo vi metterete un poco di sale, di formaggio, di grana grattato ed un poco di *besciamella* della quale si dà qui sotto la composizione. Si facciano poi cuocere così con fuoco sotto e sopra, cioè sopra il testo, versandoli poscia sul piatto nel quale si deve recarli in tavola. Allo stesso modo si cuociono le coste.

Volendo procedere con più esattezza si possono collocare i cardi così conditi in un'anima da legumiera, per poi mandarli in tavola senza essere obbligati di sconvolgerli.

Si compone la *besciamella* col fare liquefare del burro in una casseruola assieme ad un cucchiaino di farina di modo che si uniscano bene poi aggiungendovi una tazza o più, in proporzione, di buon latte, ed un poco di sale e drogheria.

Questo composto si cuoce sul fornello sempre mischiandolo con spatolino fino a che incomincia a condensarsi; allora si leva e se ne fa l'uso sopra indicato. Serve anche per versare sopra flani, bodini, fettine di vitello in umido ecc.

398. — Carote melate.

Taglierete le carote a filetti per il lungo di mezzana dimensione, esclusa la parte legnosa dell'interno, quindi fatele friggere con burro, ed aggiungetevi in seguito un poco di sugo o brodo terminandone la cottura, ottenuta la quale le servirete in tavola aggiungendo alla salsa un poco di zucchero, e spruzzandole di aceto.

399. — Carote in altro modo.

Si raschino le carote tenere, e si taglino a piccoli pezzetti, indi si pongano in casseruola ed acqua bollente con sale, prolessandole così per pochi minuti. Poscia scolate si passino alla casseruola con burro, sale e se vi piace un poco di pepe; ed a fuoco forte si facciano prendere sapore. Ciò fatto vi si aggiunga un poco di farina, e si bagnino con brodo, ovvero con acqua se è di magro, e si lascino bollire osservando però che non cuociano di troppo onde non si disfacciano. Poi formata una nuova lega con due rossi d'uova, il sugo di mezzo limone, ed un poco di prezzemolo tritato, tutto assieme si versi sulle carote al bollire, ritirandole tosto dal fuoco acciò l'uovo non granisca, e messe sul piatto con guarnitura di crostini di pane fritti, si servano.

400. — Carote in focaccia.

Dopo aver raschiate una dozzina di carote, falle cuocere nel latte finchè si riducano in una pasta, e se questa risultasse troppo molle, v'aggiungi un po' di farina, stemperavi alcuni tuorli d'uovo, e condisci con abbondante zucchero cannella, e cedrato candito. Prendi poi una casseruola unta di burro, cospargila internamente di pane grattugiato, riponi in essa la detta pasta, la quale farai cuocere sotto il testo in modo che abbia a formare una bella crosta su tutta la superficie. Con un po' di diligenza riuscirà facile d'ottenerla intera, anche capovolgendo la casseruola per versare la focaccia sopra un piatto. Se avrai il comodo del forno, potrai dare alla pasta la forma che più ti aggrada, spargerla di pane grattugiato, e cuocerla a fuoco mediocre, bagnandola alcune volte di burro o di crema.

401. — Fagiolini con panna.

Cuocete dei fagiolini quanti ve ne abbisognano, e dopo di averli lessati saltateli al burro; prendete un mezzo litro di crema doppia, due o tre uova, formaggio trito, droghe e sbattete il tutto assieme aggiungendovi sugo di limone, un poco di aceto, e ciò versate sopra ai fagiolini riminandoli un poco col mestolino e, levatili dal fuoco, li servirete in tavola.

402. — Fagiolini da magro.

Mondate i fagiolini dalle loro filamenta, im-

biancateli nell'acqua bollente per due minuti, poi fateli scolare in un crivello e lavateli ripetutamente in acqua fresca. Lasciateli asciugare un poco, poi metteteli in casseruola a terminare di cuocere nel brodo di rane in ristretto. Cotti poi che siano, prendete due rossi d'uova sbattuti ben bene con aceto in quantità proporzionata, e versate ciò entro la casseruola dei fagiolini, che tosto levati e collocati sul piatto servirete in tavola.

403. — Fagiolini alla Viennese.

Bolliti i fagiolini con acqua e sale si pongano in una casseruola, ovvero su di un piatto dopo averli bene prosciugati, aggiungendovi una porzione conveniente di burro, quindi si prendono delle uova con un bicchiere di malvasia, formaggio grattugiato ed un poco di sale, il tutto si sbatte bene insieme, e si versa sui fagiolotti che ancora si lasciano cuocere per qualche tempo lentamente.

404. — Cipolle ripiene.

Fate bollire in acqua delle cipolle in modo che si possano dividere i loro giri; comporrete il pieno coll'interno delle stesse ben triturato ed unito a poco pane inzuppato nel latte, formaggio trito, mostacciuolo od altro dolce sminuzzato, droghe e qualche mandorla di persica, uova sbattute e poca noce moscata. Con questo composto empite le suddette cipolle, le quali poi collocate in padella unta di burro abbondante, le farete cuocere al testo con fuoco sotto e sopra, o al forno il che è ancor meglio.

405. — Cipolle al forno.

Prendete quella quantità di cipolle che vi occorre, nettatele attentamente, rifilatene col coltello le estremità e fatele bollire in acqua per dieci minuti. Poi le metterete in acqua fresca, e le pulirete del germoglio che sta nel mezzo ponendole in casseruola poi con brodo e sale, lasciandole bollire sinchè sieno ben cotte. Se avete delle sgrassature di altri piatti ponetele dentro che prenderanno miglior sapore. Dopo cotte, ritiratele dal loro umido e lasciatele ben scolare sopra un panno di bucato. Prendete quindi un piatto sufficiente per contenerle sul quale le collocherete spolverizzandole con del formaggio grattato, un poco di cannella in polvere, aggiun-

getevi un poco di burro o strutto e ponete il detto piatto nel forno a cuocere e quando avranno preso un bel colore, levatele e servitele in tavola. Potrete anche cuocerli al testo con fuoco sotto e sopra.

406. — Coste di bieta.

Questa verdura per sè insipida, riesce buona cucinata in questo modo: Taglierete le costole in pezzi lunghi quanto la mano, leverete loro le parti filamentose e quanto v'è di verde, poi legatele in mazzetti e cuocetele in acqua, aggiungendovi sale e burro. Poi levatele, sgocciolatele bene e ponetele entro una salsa fatta con burro, aceto e sale e rimovete mentre si scioglie il burro indi aggiungetevi pane grattato, formaggio pure grattato e noce moscata, e continuate di lasciare bollire il tutto assieme, rivoltando le coste di bieta di frequente con una spatolina affinchè si imbevino bene della salsa, e giunte che siano a giusto punto di cottura, servitele.

407. — Cavoli-rape ripieni.

Prendine alcuni che siano belli, e falli cuocere a mezza cottura in acqua salata, poi levane via un pezzo superiormente che servire deve a formare il coperchio, ben inteso che prima di lessarle come sopra, devono essere bene pelate, svuotate quindi con una cavaverdure o con un cucchiajo, scarnandoli internamente il più che sarà possibile per riempirli col pieno che sono per indicarti: Prendi cioè un pezzo di carne di vitello arrostito o stufato e se è di magro code di gamberi, poi un mezzo pane di semola inzuppato nel latte, un poco di prezzemolo, qualche cipollina se vuoi, e qualche poco della parte estratta dai medesimi cavoli. Tutto ciò pesta finamente, ed uniscivi due cucchiaj di crema, un uovo intiero e due rossi, sale, pepe, e poca noce moscata. Con questo riempirai i cavoli, cui rimetterai il coperchio; quindi fatto sciogliere un pezzo di burro che condenserai con due cucchiaj di farina, ed altri due di crema o panna, in esso riporrai i cavoli entro una casseruola o tortiera di capacità conveniente, terminando di cuocerli al forno mantenendovi un fuoco regolare, ma non troppo forte. Il pieno per questa verdura quando occorre per magro, potrà anche farsi più complicato, cioè facendo cuocere in buona sostanza animelle di pesce già lessate, funghi i

tartufi bel legati con due tuorli d'uova, ed il sugo di mezzo limone. Il piatto guarnirassi con fette di pane tagliate a piccoli triangoli, fritti e colla spremuta di mezzo limone.

408. — Cavoli col riso e prosciutto.

Dopo essersi procurati un cavolo bello e buono ed averlo prima ben mondato secondo le regole consuete, si fa cuocere nell'acqua con sale; quindi si fa tostare un poco di farina nel burro finchè sia divenuta di color d'oro, facendo anche soffriggere insieme un poco di cipolla minutamente tagliata. In questa specie di salsa si pone il cavolo con un pochetto di pepe, e alquanto brodo, e si fa cuocere lentamente sinchè assorba tutta la salsa. Intanto si fa prima soffriggere e poi cuocere a parte una quantità proporzionata di riso ben mondato, con formaggio ed un poco di burro; e presa un'altra casseruola si unge con grasso o burro, si taglia una carta tonda che ne cuopra esattamente il fondo, dovendo pure questa essere unta, quindi si guernisce il fondo suddetto con fette sottili triangolari di prosciutto, unite in modo che dappertutto ne sia interamente coperto. Su queste si pone uno strato di riso cotto come sopra poi uno strato di cavoli ai quali si sarà levato il torsolo e così si continua finchè la casseruola sia piena.

Sopra il tutto si versa un composto formato con cinque cucchiaj di crema o buon latte, sei rossi d'uova, ed una tazza di buon brodo. Si fa cuocere la massa per un'ora ed anche più al bagno-maria, quindi con diligenza si rovescia sul piatto, e levatane la carta, si serve in tavola bene calda.

409. — Cavoli ripieni in altro modo.

Tritura un pezzo di carne di majale di taglio tenero, ed un pezzo di lardo, ed impastali con un pugno di riso ben netto e lavato, e due uova, aggiungendovi il sale ed il pepe necessario e con questa pasta riempirai le foglie del cavolo a quest'uso pulito e preparato, cioè tirato a mezza cottura nell'acqua con sale. Fa liquefare poi un pezzetto di burro, friggi nel medesimo una cipolletta con qualche erba odorosa, riponi a cuocere nella stessa il cavolo riempito, bagnalo frequentemente di crema, procura di fargli prendere un bel colore d'oro, e presen-

talo sulla mensa accompagnato da prosciutto tagliato in fette.

410. — **Cavolo ripieno, altro modo più dettagliato alla casalinga.**

Mettete a bollire in un caldajo dell'acqua salata, e quando levassi il bollore, immergetevi un cavolo già mondo e bianco, il quale arrivato che sarà a mezza cottura leverete e su di un tovagliuolo ne allargherete le foglie senza

minori, poi si legherà con filo perchè non si distacca nel cuocere. Allora messo in una casseruola del burro in poca dose, e fattogli prendere il color d'oro, vi collocherete il cavolo che prima avrete infarinato e gli farete prendere bel colore a fuoco moderato, aggiungendovi un poco di brodo per terminare la cottura. Se voleste poi cuoprirlo di un sabbajoncino nell'atto di recarlo in tavola sarà anche bene; altrimenti

COTOLETTE DI CAPRIOLO ALL'ASTIGIANA.



Tagliate quel numero di cotolette che desiderate servire, procurate però che siano piuttosto grosse di spessore, levateci bene le pellicole, e lardellatele da una sola parte in bell'ordine.

Ciò fatto preparerete un *sautè*, il di cui fondo spalmerete di burro e di scalogna, o cipolla tritata, fatela rosolare leggermente sul fuoco, e su questa adagiate simetricamente le cotolette. Aggiungete un mazzolino guarnito, una foglia di lauro, un po' di pepe, qualche fettolina di prosciutto, sale e droghe, e farete colorire il tutto sul fuoco moderato.

Allorchè le cotolette hanno acquistato un bel color rossiccio, sbruffatevi su mezzo bicchiere di Marsala, e poi un po' di sugo di carne, e mettete il *sautè* dentro il forno caldo, per far *glassare* le cotolette, cioè a dire per far sì che l'umidità che si trova nel *sautè* restringendosi totalmente formi intorno alle cotolette stesse, uno strato di sostanza gustosa, e lucida come una vernice.

Disponetele poscia con arte nel piatto, nel cui centro avrete posto una *purée* di castagne, seminate sulla sommità alcune fette di tartufi neri, sgocciolate su questi un po' di sostanza di carne, infilate a ciascun osso delle cotolette una piccola *papillotte*, o manichino di carta intagliata, come lo indica l'annesso disegno.

Servite a parte una salsa spagnola all'essenza di capriolo che all'ultimo momento completerete col sugo delle cotolette rimasto nel *sautè*.

romperle, e le taglierete in fine il gruppo di mezzo delle medesime, lasciandola quindi ben gocciolare.

Fate intanto un ripieno di carne cotta di manzo, vitello, o pollo con qualche tartufo se ne avete, pignoli triti ed uvetta, poco sale ed un uovo o due per unirlo. Ciò fatto, si metta nel mezzo del cavolo questo impasto cuoprendolo colle dette foglie, oppure postone soltanto una parte nel mezzo, si potrà distribuire il restante fra strato e strato delle foglie che si andranno ripiegando a mano a mano e riunendo verso il centro, dando così di nuovo al cavolo la forma sua ordinaria, ma in proporzioni molto

basterà servirlo col suo brodo in cui fu cotto

Nei giorni di magro, adopererete a formare il ripieno, pesce cotto disfatto, rane, le code di samberi, rossi d'uovo induriti, poi gli altri ingredienti sopra descritti, e per il brodo bisognerà adattarsi a quello di pesce.

411. — **Cavoli in Sauerkraut.**

Tagliati a liste sottili dei cavoli (verze), bene ripuliti, si pongano in un vaso di terra salandoli bene per ogni strato, e si comprimano con grosso peso, lasciandoli così almeno per 24 ore. Poi levati e spremuti con grosso peso, si mettono a cuocere in casseruola con buon sugo o

brodo, e dopo mezz' ora di cottura, vi si aggiunga un poco di aceto con qualche grano di ginepro, e si termini lentamente la cottura che otterrassi in non meno di quattro ore.

412. — Cetrioli stufati.

Leva ai cetrioli la scorza, tagliati in fette e lasciali per un pajo d'ore in sale, quindi levali dall'acqua che avranno deposta e mettili al fuoco con buon aceto. Quando sono essi quasi bastantemente colti, fa soffriggere in una casseruola con burro un piccol pugno di farina, bagnala quindi coll'aceto dei cetrioli correggine con zucchero la soverchia acidità, il tutto condisci con pepe, macos, ed un poco di basilico, e finalmente vi unirai a stufare li suddetti cetrioli. Nei giorni di grasso si guerniscono, prima di recarli in tavola, di cotolette di majale, oppure con altra carne; nei giorni di magro si servono in vari modi, e si possono accompagnare puranche con le uova.

413. — Cetrioli ripieni alla francese.

Prendasi quella quantità che si vorrà fare, si scelgano di buona qualità, non amari, si puliscano e si sbuccino bene, se ne tagli due dita per parte e con un coltello od altro utensile adatto si levi ai medesimi tutta la parte molle con semi che hanno al di dentro, osservando che non si rompano; poi si mettano in acqua fresca, e posta al fuoco una casseruola con acqua e poco sale, allorchè levassi il bollo, vi si gettino dentro i cetrioli già bene vuotati, facendoli bollire per dieci minuti, di poi tolti fuori, si pongano in acqua fresca lasciandoveli per una mezz'ora, dopo di che si porranno sopra di un panno ben pulito ad asciugare da tutto l'umido. Frattanto si prenda del fegato di vitello di buona qualità, si ponga sopra un tagliere ben netto, ed unitovi un poco di grasso di prosciutto, un poco di prezzemolo, basilico, una foglia d'alloro, un poco di pepe e noce moscata grattata, un poco di sale, un rosso d'uovo ed una proporzionata midolla di pane inzuppata in sugo o brodo, il tutto si batta e trituri bene, finalmente con coltello, avvertendo che la mollica di pane non sia troppo inzuppata acciò il ripieno non venga troppo tenero; fatto che sia tale battuto, si riempiano bene i cetrioli ad uno alla volta poi si prenda una casseruola in

cui possano stare ben distesi serrati assieme, e poste nel fondo della medesima delle fette di prosciutto ben distese, sopra ci si accomodano i cetrioli sovrapponendovi altre fette di prosciutto ed aggiuntovi il solito sugo, ma grasso si metta su di un treppiede con fuoco sotto per farli cuocere; cotti che siano si lasciano raffreddare nel suo umido; dipoi si levino e si pongano sopra ad un tagliere ben pulito, e nel fondo del piatto in cui dovranno essere serviti in tavola, vi si sparga un poco di parmigiano grattato; si affettino i cetrioli alla grossezza di un dito si accomodino a strati regolari, e con buon garbo nel piatto, mettendo ad ogni strato dell'altro formaggio grattato ed un poco di sugo, di poi si mettano nel forno facendogli prendere un bel colore di nocciuola, e quando saranno in ordine, si mandino in tavola ben caldi.

414. — Funghi ripieni all'olio.

Pigliate le cosiddette cappelle dei funghi munde e salate da qualche ora avanti e, stemperate all'olio sul fuoco alcune alici salate, con aglio e prezzemolo tritato, sale e pepe, riempite con questo le cappelle dei funghi, indi ponetele in una tortiera unta pure con olio già cotto, e copertala col testo, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra.

415. — Funghi all'olio alla genovese.

Mondate e preparate sei funghi facendogli poi dare una bollitura con olio e qualche fetta di limone escluso il bianco cioè la cortecchia, onde sbianchirli, e mettete anche in questa prima cottura un cucchiajo od una moneta d'argento, acciò si possa conoscere se ve ne sia qualcuno di cattiva qualità, poichè in tal caso l'argento annerirebbe. Molti usano di mettere dei spicchi d'aglio invece dell'argento, ma su questi due preservativi i giudizi dei tecnici non sono concordi. Ciò fatto si levino e si pongano sopra una tovaglia a raffreddare, salandoli un poco, poi si rimettano in casseruola e si versino quindi sul piatto servendoli in tavola.

416. — Funghi di grasso all'inglese.

Prendasi quella quantità che si vorrà di funghi, ma che sieno giovani, cioè non troppo maturi; si puliscano intieri e si lavino assai bene

Si prenda poi una casseruola della necessaria grandezza, e dentro vi si affettino i funghi alla grossezza di un mezzo scudo; con un buon pezzo di burro ed un poco di sale si facciano alquanto soffriggere a piccol fuoco, dipoi ci si ponga un poco di prezzemolo e del basilico bene tritati ed un poco di farina, rimestando il tutto assai bene con mestolo di legno, ed aggiungen-
dovi un poco del solito sugo di carne, facendol così bollire per un quarto d'ora; e quando un poco di questo umido abbiano consumato, ci si metta un poco di parmigiano grattato, e due rossi d'uovo sbattuti. Dopo aver ben mischiato il tutto si versino nel piatto accomodandoli con bel garbo, contornandoli con crostini di pane fritti in casseruola con burro tagliati a forma triangolare e facendo loro prendere un bel colore d'oro.

417. — Funghi: altro modo di cucinarli.

Per cuocerli alla casalinga, sieno essi ovoli, oppure porcini, si devono prima di tutto ben pelare e mondare, distaccandogli le così dette cappelle, delle quali si farà altro uso come si dirà in appresso. I gambi quindi si affetteranno finamente come i tartufi, immergendoli poscia nell'acqua fresca mentre gli si preparerà il seguente procedimento: cioè si metterà in una casseruola un pezzo di burro che si farà sciogliere con una acciuga schiacciata, e quando ciò sia bene incorporato assieme, vi si aggiunga un pisto di prezzemolo con uno spicchio d'aglio e tutto si mescoli, poi spremuti bene i funghi, vi si versino entro, e salati a proporzione, si terminino la loro cottura. Al momento poi di servirli in tavola vi spremerete sopra il sugo di un mezzo limone, e contornerete il piatto coi soliti crostini di pane fritti nel burro. Le cappelle messe in disparte, potranno servire per fritto, facendole prolessare, poscia asciugate su di un panno ed infarinate od impastate e cotte nel burro, si daranno in tavola guernite di prezzemolo fritto.

418. — Funghi: come si conservano per l'inverno.

Giacchè siamo in questo argomento, vi dirò che tanto le cappelle quanto i gambi, separatamente però, per potersene servire a due usi nell'inverno, si usa salarli, operando nel modo seguente. Mondati e pelati, ponete al fuoco un

caldajo con acqua, e quando questa bollirà bene, immergetevi i funghi, e quando questi avran dato cinque o sei bolli, levateli subito e versateli su di un panno ad asciugare per qualche ora: intanto preparate due vasi capaci, e pestato il sale in conveniente dose, ma non troppo minuto, disponete in uno di quei vasi i gambi, e nell'altro le cappelle salandoli suolo per suolo sinchè ne siano riempiti, sovrapponendovi poi un coperto che preme sui funghi, ed un peso forte sopra di esso, perchè in questo modo si formino la loro concia e si conservino. Quando poi vorrete servirvene, ne leverete dal vaso la quantità che vi abbisogna, i quali laverete e spremerete bene in molte acque, poi collocateli in un recipiente con acqua tepida, operazione questa che si dovrà fare la sera per la mattina rinnovandola un pajo di volte. Fateli quindi prolessare e passateli di nuovo nell'acqua fresca affinchè si conservino bianchi. Il metodo poi di cucinarli è l'eguale dei funghi freschi.

419. — Funghi da mangiarsi crudi.

Se poi volete solleticare il palato, non avete che a prendere dei piccoli funghi ovoli non ancora sbucciati, ossia ancora rinchiusi nella loro pellicola bianca, levar loro leggermente la superficie, fettarli come i tartufi, condirli al momento con olio fino, sale, pepe, e poco aceto, e mangiarveli quindi che li troverete eccellenti.

420. — Funghi in "ragout".

Si puliscano prima con diligenza, indi si pongano a bollire per alcuni minuti nell'acqua salata; levati da questa, si fanno sgocciolare, si asciugano con un pannolino, si pongono in una casseruola con burro, acciughe stemperate, sale e pepe. Mezz'ora prima di portarli in tavola vi si unisce mezzo bicchiere di vino bianco generoso, ed il sugo di mezzo limone, e si guerniscono con fette di pane della solita forma e fritte nel burro.

421. — Funghi come da conservarsi acconciati per salsa.

Nella loro stagione se ne prendono 10 libbre, o se meno, si diminuisce in proporzione la dose degli ingredienti che si vanno a suo luogo ad indicare. Scelgonsi tra i più sani e piccoli, e si puliscano bene col coltello da ogni immondezza. Ciò fatto si lavano in acqua, cambian-

dola tante volte sino a che rimanga chiara, ed allora si levano, e si mettono sopra una tovaglia perchè depongano tutta l'acqua di cui furono imbevuti. Così preparati si mettono in un recipiente di terra cotta internamente inverniciato, e se saranno nella quantità di dieci libbre, gli si verserà sopra quanto segue, altrimenti in proporzione come si è detto:

Aceto forte un litro — olio fino d'olivo un litro e mezzo — sale fino once sei — pepe rotto once una — cannella in pezzetti once due — noci moscate frantumate 2 — garofani intieri 25.

Si metta quindi il recipiente a fuoco e si faccia bollire il tutto per mezz'ora circa, sempre rivoltando i funghi con spatola di legno. Ritirati dal fuoco, si verseranno in un barattolo nuovo di majolica e bene pulito, e divenuti freddi, si coprirà esattamente il recipiente con vescica di manzo.

422. — Fagiolotti freschi con salsa verde.

Prendetene la quantità che v'abbisogna, puliteli e posta al fuoco una casseruola con acqua e sale, allorchè incomincia a bollire, vi si gettino entro i fagiolotti a cuocere, poi si scolino e si distendano su di un tovagliolo ad asciugare. Si accomodino quindi nel piatto a strati, frapponendovi la qui sotto notata salsa verde, ed un poco d'olio fino, e si mandino in tavola ben freddi, contornati di prezzemolo.

Si compone la suddetta salsa verde prendendo erbe odorifere ed uno spicchio d'aglio che devono essere ben pestati nel mortajo; poi vi si aggiunge mollica di pane inzuppata nell'aceto che va pure pestata insieme, ed aggiuntovi zucchero ed aceto in giusta dose passatela al setaccio; avvertite che riescir deve di un gusto dolce e piccante e che non sia troppo densa, nè troppo liquida.

423. — Fagiolini in altro modo.

Fatti cuocere a metà cottura o poco più nella quantità opportuna, dei fagiolini e, meglio se siano bianchi, in acqua e sale, si passino colati in una casseruola a insaporirsi nel burro già soffritto al color d'oro. Poi levatagli la schiuma diligentemente, unitevi tanta farina quanto può essere approssimativamente il burro, e mischiatele bene mettendola per poco al fuoco, e ba-

gnandola con brodo semplice di burro. Così si tiri poco a poco al denso di una salsa, e si lasci bollire per qualche tempo ancora. Poi sgrassata e passata per setaccio, si rimetta al fuoco sempre dimenandola col mestolino perchè non si attacchi al fondo. Al momento di versarla sui fagioli per presentarli in tavola, vi unirete due rossi d'uovo, il sugo d'un mezzo limone ed un poco di prezzemolo trito.

424. — Fave fresche colla crema.

Dopo aver sgranato, e tolto il nasino a ciascuna fava, le farete cuocere in una casseruola condite di burro fritto con una cipollina; dopo qualche minuto le bagnerete di crema, ed in questa le lascerete cuocere completamente. Finalmente verserete fuori la crema avanzata, la condenserete con un pajo di tuorli d'uova per ripassarla sulle fave che tosto leverete dal fuoco per amalgamarle con garbo, e servirle.

425. — Fave secche in "purée."

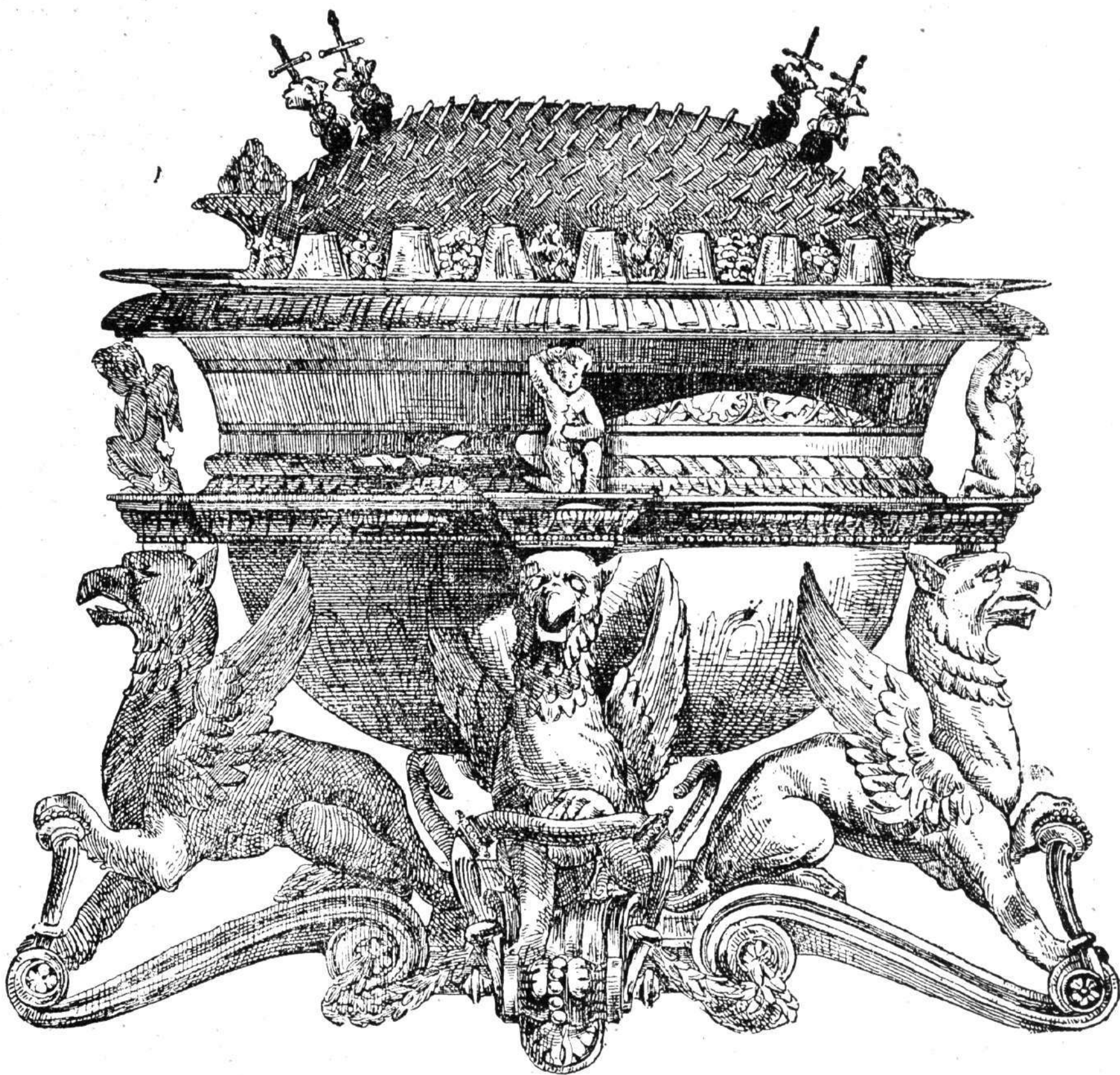
Prendete una libbra di fave secche, pestatele in un mortajo, e schiacciate che siano mettetle in un vaso di acqua tiepida, e tutto ciò che di esse vedrete salire alla superficie gettatelo via. Lasciatele in quest'acqua per un giorno, dopo levatele e ponetele in un caldajo con altra acqua pura e sale, e fatele bollire finchè si disciolgano, dopo di che fatele passare per setaccio, e la poltiglia che ne otterrete collocatela in un piatto, e versatevi sopra dell'olio d'olivo, nel quale avrete stemperato a freddo delle acciughe. È questa una pietanza che si usa nella quaresima nei giorni di penitenza.

Volendo, si può guarnire la *purée* con dei crostini di pane tagliati in triangoli e fritti nell'olio.

426. — Fave in fricasea.

Le fave, e sarà lo stesso con fagioli, farete bollire sinchè siano molli, con acqua e sale. Poi prenderete del grasso buono e del burro che farete sciogliere al fuoco con alcune cipolle e con prezzemolo bene tritati assieme. In esso verserete le fave o i fagioli, aggiungendovi quindi un poco di buon brodo che lascerete condensare. Prima di servirle alla mensa, prenderete alcuni rossi d'uovo sbattuti con un poco

FILETTO DI MANZO ALLA FIORENTINA.



(25) Togliete le ossa, i nervi e il grasso ad un bel filetto di manzo, e quindi piccatelo abbondantemente di lardelli disposti con simetria; fatelo cuocere girato allo spiedo per circa tre quarti d'ora, in modo che nel centro resti un po' sanguinolento e succoso, ed esternamente sia divenuto d'un bel color biondo carico. Generalmente questo modo di cuocere un filetto vien detto all'inglese.

Quest'operazione dovrete farla possibilmente il giorno innanzi. Allorchè il filetto è diventato freddo, tagliatelo in fette, quindi ricomponetelo in modo che sembri intiero, e poi adagiatelo sopra lo zoccolo a ciò destinato, e con un pennello bagnato nella sostanza di carne ristretta dategli il lucido, spennellandolo per ogni dove.

Avrete preparati in precedenza dei stampini a timballetti (*goblotti*) incamiciati di gelatina e riempiti con un'assortimento di legumi foggianti a pisellini cotti, e poi rilegati insieme da una salsa maionese, e bene induriti nel ghiaccio. Disponete questi timballetti intorno al filetto lasciando tra uno e l'altro uno spazio sufficiente, che riempiate con dei gruppi separati, di olive verdi disossate, funghi marinati, e carciofini di Valiani, e con tali gruppi pure guernirete le due coppe che sono alla estremità del filetto.

E giacche siamo a parlare dei carciofini del Valiani, ci permettano i nostri lettori d'intrattenerli un momento su questo soggetto.

Il signor Angiolo Valiani, attivissimo industriale toscano, proprietario dei rinomatissimi *Restaurants-buffets* nelle stazioni di Roma e di Orbetello, è il creatore ed il coltivatore di questa rinomatissima specialità di carciofini, oramai divenuta mondiale.

I suoi carciofini, di un gusto grato e appetitoso, sono adattatissimi non solo per il servizio di antipasti, ma si prestano per guarnire una quantità di vivande, specialmente fredde, alle quali danno risalto ed ornamento per la loro graziosa forma.

Il Valiani è fornitore brevettato della R. Casa, ed in tutte le Esposizioni del mondo i suoi carciofini hanno sempre riportato il massimo delle onorificenze.

di buon aceto che unirete alla salsa da versarsi sulla fricassea.

427. — Indivia con salsa al burro.

Si levano dapprima le foglie verdi, e si tagliano poi le piante in quattro parti; quindi lavate si fanno cuocere in acqua con sale, osservando che non diventino troppo molli. Arrivata a questo modo l'indivia a giusta cottura, si leva dall'acqua e si lascia sgocciolare. Frattanto s'unge una casseruola con del burro cui si aggiungono cinque o più cucchiaini di crema a proporzione della quantità della verdura, e vi si stende sopra uno strato d'indivia che si bagna di uova con crema e si condisce di burro, e così si continua strato per strato, e sull'ultimo si versa ancora un poco di crema, e vi si spargono sopra alcuni pezzetti di burro, coprendo finalmente questo preparato con pane finamente grattugiato. Si termina la cottura al forno, o al forno di campagna, e si guarnisce a piacere nel servirla in tavola.

Al momento di servirla potete far sgocciolare sulla pietanza un poco di sugo di carne ristretto.

428. — Crostini d'indivia fritti.

Prenda la quantità che si vuole di piante d'indivia, le quali, tagliato il orsolo e lavate poi in due acque, si lessino in modo che siano ben cotte. Dopo si gettino nell'acqua fresca per un'ora, si facciano asciugare poi dall'acqua, e si taglino il più finemente che sia possibile. Di poi si pongano in una piccola casseruola sopra un fuoco gagliardo con un pezzo di burro e si lascino friggere per dieci minuti, condendole con sale, pepe e cannella pesti a proporzione della quantità della verdura suddetta. Vi si aggiungeranno poi oncie sei di parmigiano grattato e due tuorli d'uovo; il tutto si unisca insieme e si lasci freddare. Poi si tagli del pane in fette, e levatane la crosta da ogni parte, se ne taglino dei crostini, somiglianti a dei piccoli mostaccioli. Si sbatteranno quattro uova e disteso che avrete sopra questi mostaccioli di pane il ripieno formato, come sopra d'indivia bene distribuita, si rivoltino prima nelle uova sbattute, e quindi nel pane grattato mescolato con un poco di formaggio parmigiano ossia di grana e si friggano nello strutto ovvero nell'olio d'oliva come più piace, servendoli caldi in ta-

vola, dopo averli disposti simmetricamente su un piatto munito di salvietta.

429. — Lattuga in fusti.

Si separano le foglie dai fusti, e questi si fanno prolessare in acqua poi si fanno cuocere in ristretto con brodo insieme a qualche fetta di prosciutto, ed infine si condiscono colla salsa bianca, collo zucchero, ecc. In questo modo si ha in fatto di erbaggi una delle migliori vivande di tramezzo, da anteporsi ai cetrioli, ai cardi e ad altri ortaggi i quali oltre ad essere più cari di prezzo sono anche meno digeribili e meno salubri.

430. — Lenti in stufato.

Prendete lenti di perfetta qualità dette di frumento, ponetele in infusione nell'acqua fresca per 24 ore, poi stemperate in una casseruola dell'acciughe ben tritate con un poco d'olio d'oliva, burro e cipollette pure trite e quando queste avranno preso il color d'oro mettetevi dentro le lenti bene asciugate a cuocere, aggiungendovi del brodo affinché siano arrivate al giusto punto e servitele. Sarà anche meglio il fare a questo modo la prima preparazione delle lenti ed invece della infusione nell'acqua fresca, fatela imbiancare in un caldaio al fuoco, mettendole nell'acqua quando sta per bollire, e levandone con la schiumarola tutte quelle che allo spiegarsi del bollo vengono alla superficie: dopo di che le farete scolare ne setaccio per quindi condirle e cuocerle come sopra.

431. — Lattughe ripiene.

Prendansi per esempio, dodici piante di lattuga da giardino che sia ben soda, gli si levino le foglie cattive ed il gambo e si lavino bene. Pongasi una casseruola d'acqua con sale sopra un fornello, e quando bolle vi si gettino le lattughe facendole bollire per dieci minuti, dipoi si passino nell'acqua fresca e vi si lascino stare per un quarto d'ora perchè possano liberarsi interamente dalla terra che contengono tra le foglie. Dopo di che le laverete e le porrete a scolare perchè si asciughino bene. Intanto si prepari il seguente ripieno: si trinci fin con un coltello della polpa di pollo o altra qualità di carne cotta anche avanzata di altri piatti, aggiungendovi due tuorli d'uovo, sale, pepe, un poco di cannella, una o due scalogne, un poco

di prezzemolo tritato ed un pezzo di burro. Con tale mescolanza riempite le suddette lattughe nel mezzo, con le foglie ricuoprite il ripieno, e date loro la forma naturale ma piuttosto arrotondata. Queste piante di lattuga così disposte le collocarete in un tegame o casseruola che porrete sopra un treppiede a piccolo fuoco con un mezzo ramaiolo di brodo di vitello, dei pezzetti di prosciutto grasso e magro, cuoprendole con coperchio che possa sopportare un poco di fuoco sopra, e lasciandole cuocere così fino a che l'umido sia prosciugato. Allora si leveranno dal fuoco, e si collocheranno sul piatto per la tavola colla seguente salsa:

Si tagli più fino che è possibile un pezzo di prosciutto magro, si faccia soffriggere in una piccola casseruola con del burro, spolverizzandovi un poco di fior di farina, con della noce moscata grattata, un poco di pepe, bagnando il tutto con un mezzo quintino di sugo di manzo. Quando avrà bollito circa dieci minuti, spremetevi un mezzo limone, versate poi questa salsa sopra le lattughe e servitele.

432. — Melanzane fritte e con sostanza.

Pelate le melanzane, tagliatele a fette piuttosto doppie, imbianchitele nell'acqua salata, scolate dopo l'acqua in un crivello ed asciugatele con un panno, infarinatele al momento di farle friggere al burro chiarificato e tosto fritte collocatele su di un piatto, asciutte, e versategli poi sopra una sostanza chiara e spessa di carne. Potete farle friggere anche allo strutto.

433. — Melanzane triffolate.

Dopo aver imbianchite come sopra e spremute le melanzane, triturate finamente un po' di prezzemolo, poca scalogna, uno spicchio d'aglio e due acciughe che passerete al fuoco con poco olio d'ulivo, ed un pezzo di burro. In questo ponete le melanzane mescolandole, ed unitevi per condirle sale, pepe, noce moscata, aggiungendovi anche un poco di sugo o sostanza. Al momento servirle sgrassatele, versatele poi sul piatto, e guarnitele con crostini di pane, fritti.

434. — Melanzane al burro.

Imbianchite, asciugate e tagliate a fette le melanzane, passatele all'uovo sbattuto e al pane grattato, poi così preparate, mettele in una

tortiera con burro chiarificato, e fatele friggere, servendole quindi con sopra il sugo di un limone.

435. — Malfatti di verdure diverse.

Lessati, spremuti e fatti cuocere in seguito in ristretto, spinaci, erbe e cardoni, tritateli bene; e poi prendete latte fresco, o crema sciolta, sale, uova e formaggio grattato, che impasterete colla suddetta verdura quindi formatene dei rotoletti ed infarinati li cuocerete in acqua salata bollente poi accomodatele, sul piatto vi metterete per ogni strato del buon formaggio grattato e burro fritto. Potete anche comporli senza che vi entri verdura di sorta nel seguente modo: Fate inzuppare nel latte della mollica di pane, ed unitela con burro liquefatto nella dose di due oncie, mischiandole in modo da formare una panata, in seguito aggiungetevi un poco di droghe con un poco di zucchero, e due o tre rossi di uovo con altri due intieri nonchè un cucchiaino di farina fina ed un'oncia abbondante di formaggio grattato. Tutto si incorpori bene: poi quando bolle l'acqua salata, immergetene con un cucchiaino un pezzo, osservando se vi riuscisse troppo duro, perchè in allora vi aggiungerete una chiara d'uovo sbattuta alla fiocca nel composto, e così li lascerete cuocere, poi scolati e messi sul piatto, vi verserete sopra del burro rosolato al color d'oro, coll'aggiunta prima del suo formaggio grattato.

436. — Piselli alla crema.

Con uno spicchio d'aglio pelato umettate una casseruola, mettete in essa tre oncie di burro che farete un poco friggere, poi vi metterete dentro mezzo litro di piselli e li farete cuocere così per un mezzo quarto d'ora; indi versatevi sopra mezzo litro di fior di latte, un poco di cannella in polvere, ed un poco di raschiatura di scorza di limone: mischiate tutto assieme, e fate cuocere a fuoco moderato per un altro quarto d'ora, indi versateli sul piatto e serviteli.

437. — Piselli alla Casalinga.

Prendete dei piselli che laverete bene, indi poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, una lattuga tagliata in quattro parti; poi fateli cuocere nel loro sugo a fuoco lentissimo. Quando saranno cotti, e che avranno assorbito quasi

tutta la salsa, aggiungetevi una lega di due tuorli d'uovo con fior di latte; accostateli di nuovo un poco al fuoco, poi portateli in tavola.

438. — Piselli all'Inglese.

Prendasi la quantità di piselli che vi abbisogna, e meglio se di giardino e di quei nani. Li cuocerete in acqua salata gettandoli dentro al bollore, e cotti li leverete, e bene scolati li verserete ancora ben caldi sul piatto. Avrete poi pronto del burro fresco che farete liquefare e depurerete dalla schiuma, e spremutovi entro il succo di un limone, lo verserete sui piselli, e così caldi li servirete in tavola.

439. — Piselli verdi golosi.

Questi piselli si mangiano colla loro scorza, e per mondarli gli si leva la punta alle due estremità, procurando così di togliere ad essi anche i filamenti laterali. Poi si fanno bollire in acqua e sale, indi sgocciolare, e dopo si accomodano con burro, formaggio grattugiato ad ogni strato, e sopra l'ultimo strato, vi si mette un po' più di burro, con formaggio e pepe. S'intende da sé, che, per cuocerli in questo modo devono aggiustarsi con buon ordine in una fiamminga, e cuocersi con fuoco moderato affinché non attacchino od abbrucino.

440. — Gnocchi di pomi di terra.

Fatti prolessare per pochi minuti otto o dieci pomi di terra, levateli e pelateli. Poi messi in casseruola con porzione di un mezzo boccale di latte, fate loro terminare la cottura al fornello in modo che si disfacciano. Levati allora e pestati bene al mortaio, uniteli con mezz'oncia di formaggio grattato, cinque o sei piccoli cucchiari di farina, ed anche più che non sarà male, sale a proporzione, tre uova intiere, e tutto così impastate bene come se aveste a fare i tortelli. Ciò fatto, levando con un cucchiaino un poco di detta pasta, e passata alla farina formandone di ogni bocconcino una pallottola, al momento che bollerà l'acqua salata in una casseruola piuttosto grande, ve li immergerete lasciandoli cuocere per cinque o sei minuti non richiedendosi maggior tempo, poi li leverete fuori colla schiumarola, e posti sul piatto, informaggiati di mano in mano, e versatovi del sufficiente burro soffritto al color d'oro con uno spicchio d'aglio

ammaccato, se vi piace, troverete questa vivanda campestre eccellente.

441. — Pomi di terra stufati.

Prendi un'acciuga lavata nell'acqua, stemperala in una mistura di olio e burro a metà, vi aggiungi una cipolletta tritata e fa friggere il tutto in modo che prenda bel colore, al qual fine converrà anche spargervi una cucchiata di farina. Fatto questo, versa la detta salsa sopra i pomi di terra bolliti e tagliati a fette dopo d'averli pelati, mescola il tutto assieme e mantieni il fuoco non troppo forte. Dopo qualche tempo versavi un bicchiere di buon vino, mettivi qualche droga, aumenta la forza del fuoco, e tieni ben chiusa la casseruola. Se però richiedessero d'essere bagnati, lo farai con brodo succoso. Avendo disponibile un pugno di funghi, lo impiegherai con profitto se lo unirai alla suddetta vivanda.

442. — Pomi di terra soufflée.

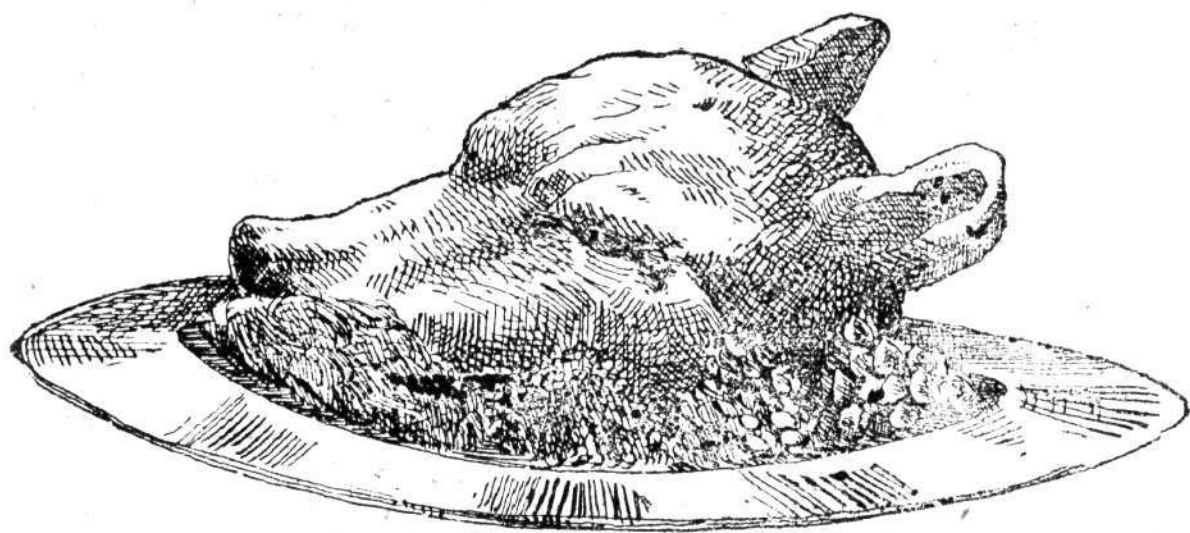
Cotti nell'acqua quattro o cinque pomi di terra secondo la grossezza e pelati, li passerete pel setaccio; poi tirate al fornello un po' di latte, anzi buona crema fresca, unitamente ad oncie quattro di zucchero, un poco di cannella, 1/2 cucchiaino di farina di semmola, poca scorza di limone, quattro o cinque rossi d'uovo, mischiando bene il tutto, indi unitevi i pomi di terra con altri sei rossi d'uovo ed i chiari sbattuti alla fiocca. Allora ungete uno stampo liscio con burro, versatevi il composto e fatelo cuocere al forno con fuoco temperato, oppure al testo con fuoco sotto e sopra fino a che sia bene alzato, ed abbia fatto la sua crosta. Levatelo quindi e servitelo, perchè altrimenti si abbassa facilmente e perde la sua bella forma, inzuccherandolo con zucchero in polvere.

443. — Pomi di terra ripieni.

Prendi alcuni pomi di terra piuttosto grossi e di bella forma, raschiati, lavati diligentemente e tagliatone via ad una delle estremità un pezzetto che gli deve servire per coperchio, procura di vuotarli più che puoi senza che si rompano o si guastino esteriormente: grattugia quindi la scorza di un limone, e del pane bianco, impasta il tutto con un pajo d'uova ed un poco di crema, uniscivi alcuni pezzetti di burro, sale, e noce

moscata, e con questo riempirai i pomi di terra ai quali rimetterai i rispettivi coperchi. Finalmente li riporrai in una tortiera unta di burro, e li cuocerai a fuoco forte, bagnandoli al bisogno con crema. Nei giorni di grasso si potrebbe al suddescritto ripieno aggiungervi alcune fette di presciutto tritate bene.

TESTA DI VITELLO ALLA FLORA.



26) • Prendete una bella testa di vitello, ben bianca, che appronterete secondo le regole, togliendone tutti gli ossi, e le pupille dagli occhi, dei quali cucirete le aperture. Stropicciate la cotenna esterna con sale e limone, pareggiatene internamente le parti carnose, ed aspergetele con un po' di sale.

Frattanto pesterete in un mortaio un pezzo di polpa magra di vitello, con un terzo del suo volume di buon lardo, alcune droghe e sale.

Allorchè è ben pesta aggiungete ancora un terzo di *besciamella* ben ristretta (che avrete fatta in precedenza e poi fredda) ed allorchè quei tre ingredienti sono perfettamente amalgamati fra loro, passate il pesto allo staccio, mettetelo in una catinella e mischiatelo bene con una spatola, facendogli assorbire man mano un buon bicchiere di Marsala, ed un bicchiere di panna doppia.

Quando avrete di già nettati, e scottati in acqua bollente, tanto il cervello che le due animelle del vitello, tagliateli in dadi, ed unite ad essi anche dei dadi di tartufi e lingua allo scarlatto. Ciò fatto mettete uno strato della farcia (ossia del pesto) nella testa del vitello, e su quello uno strato di dadi di cervello, animelle, tartufi e lingua, e così di seguito alternando i strati finchè la testa sia perfettamente riempita.

Cucitene bene le aperture, fasciatela con larghe fette sottili di lardo, ed involgetela bene in un panno di bucato, procurando nel legarla di non deformarla.

Adagiatela in un recipiente, versatevi su del brodo bianco bollente, una bottiglia di vino bianco, e fatela cuocere per circa due ore, facendo attenzione di non farla bollire troppo forte, quindi discioglietela, collocatela sopra un piatto, e circondatela con una guarnizione di cipolline, carote, pisellini, e *sauer-kraut*. servendo da parte una salsiera con salsa di pomodoro.

N. B. — Qualora dovreste servirla fredda, la farete freddare nello stesso liquido in cui ha cotto.

444. — Rape alla Parmigiana.

Farete bollire in marmitta piuttosto grande delle grosse rape sinchè sieno cotte. Poi ungerete una casseruola con burro, la impanerete

con pane grattugiato, spargendovi sopra sale, pepe, formaggio trito, e burro fuso, quindi ponetevi le rape lessate, e metterete al forno per un'ora, dopo di che staccando intorno le rape dal recipiente col coltello, versatene sul piatto e mandatele in tavola.

BOCCONCINI (BOUCHÈES) ALLA CONTESSA.



(27) Distendete cinque o sei ettogrammi di pasta sfogliata, allo spessore di 4 o 5 millimetri, tagliate sulla superficie della pasta stessa, e (mediante l'aiuto di un tagliapaste col bordo riccio, del diametro di 5 centimetri) 24 piccoli dischi, i quali disporrete man mano su una lastra di rame, (o tortiera quadrilunga) precedentemente bagnata d'acqua e ponendoli a distanza l'uno dall'altro in linea retta.

Dorateli leggermente con un pennello bagnato nell'uovo sbattuto, ma sulla sola superficie, evitando di imbrattare le parti laterali dei dischi, ciò che nuocerebbe alla loro crescita, poscia praticate un'incisione nel mezzo di ciascun disco, mediante un tagliapaste liscio e rotondo di 3 centimetri di diametro, tuffando ciascuna volta l'estremità inferiore del tagliapaste in un casseruolino di acqua calda, affinchè l'incisione riesca netta ed istantanea.

Mettete i bocconcini nel forno, il quale dev'essere piuttosto vivace, ad un calore di 150 gradi almeno, e dopo un quarto d'ora o al più venti minuti levateli, semprechè sieno di un bel color d'oro scuro.

Ciò fatto distaccateli dalla lastra, vuotateli dalla pasta molle che contengono internamente, e poneteli sopra una tortiera in cui avrete disteso un disco di carta palomba.

Al momento di servire riscaldateli leggermente per pochi minuti in una stufa, o forno tiepido, e riempiteli di una *purée* di pollo in cui avrete frammischiato alcuni funghi cotti, tagliati in dadi, ricopriteli con i loro coperchini che avrete tenuti in disparte, adagiateli simetricamente su una coppa di legno foderata di pasta da tagliatelle (vedi il disegno) circondateli da una corona di crocchette di pollo fritte al momento, e del prezzemolo pure fritto.

Servite ben caldo.

445. — Rape ripiene alla francese.

Prendete il quantitativo di rape che vi abbisogna, e che sieno di mediocre grossezza, le quali peserete, e poi vuoterete nell'interno formandole a modo di scatola, di maniera però che le pareti non riescano troppo sottili: ciò fatto si

mettano nell'acqua fresca, frattanto che si pone a fuoco una casseruola con acqua a bollire e quando il bollire si pronuncia immergetevi le rape ad imbianchire tenendole dentro per pochi minuti: poi, levate, si gettino in altra acqua fresca, e quindi levate anche da questa, si collochino ad asciugare sopra un panno pulito. Frattanto si trituri ben fino col coltello un poco di fegato di majale o di vitello con un poco di prezzemolo, di basilico, di cipolla, timo, una o due foglie di alloro, ed una mollica di pane inzuppato in buon brodo, avvertendo che questi non superi il ripieno, e porrete sopra le rape un poco di crosta di pane grattugiata, cuocendole così sopra un treppiede con poco fuoco sotto, e coprendo la casseruola col testio, sul quale metterete pure un poco di fuoco, stando cauti che non prendano troppo colore: cotte si levano, e si pongono nel piatto destinato per servire in tavola; ed alcuni momenti prima di servire, si si prenda quest'umido dove sono state cotte, e posto in una casseruola da salse, assieme con altro poco di sugo buono, preso un pezzo di burro involto in un poco di farina, si ponga in detta casseruolina, a facciasi bollire il tutto assieme per un minuto: poi si prendano due rossi d'uovo si sbattano a parte in un pentolino con un poco di sugo di limone, e con la suddetta salsa, si faccia una specie di fricassea che verserete sulle rape inviandole al loro destino.

446. — Rape crostate con formaggio.

Si prendano delle rape tenere, e pelate che siano, si lessino con molto sale. Quando saranno cotte, le porrete in acqua fresca lasciandole per una mezz'ora, di poi le taglierete a fette sottili indi prendete un piatto sul fondo del quale seminerete del formaggio grattato con un poco di cannella in polvere, e aggiungerete uno strato di rape sopra le quali verserete altro poco del suddescritto condimento aggiungendovi un poco di burro liquefatto, e così continuerete, finchè avete delle rape. Quindi guarnirete il piatto con crostini di pane bagnati nel rosso d'uovo sbattuto, e ponetelo nel forno a prendere con colore moderato il color d'oro.

447. — Ravanelli.

Piglia dei ravanelli piccoli e teneri. raschiali e lavali con diligenza, poni poi al fuoco dello

strutto con un poco di zucchero, quando avrà acquistato un bel color rosso bruno, vi unirai i ravanelli già prima imbianchiti come al solito nell'acqua bollente, i quali lascerai cuocere sino a giusta misura. spolverizzali con un poco di farina, versavi alquanto brodo o sugo che lascerai consumare quasi intieramente, e portali in tavola con guarnizione di salsiccia.

448. — Asparagi all'Inglese.

Prendete quella quantità di asparagi che vi abbisogna, procurando che siano grossi e molto verdi; si taglia loro tutto il duro, si lavano bene in acqua fresca, poi posta in una casseruola dell'acqua con un poco di sale a bollire, gettatevi dentro quando bolle gli asparagi per brevi istanti onde imbianchirli, poi levateli poneteli in acqua fresca lasciandoli per un quarto d'ora e cavateli anche da questa, stendeteli sopra un pannolino perchè asciughino; dopo di che li accomoderete nel piatto, ed a parte in una casserolina da salse versate un poco di latte assieme ed un pezzo di burro che prima spruzzerete di farina, e condito convenientemente di sale porrete il tutto a bollire sinchè sia bene incorporato e quasi consumato il burro, riducendo poi la salsa a proporzione che possa servire per gli asparagi già preparati sopra i quali la verserete ed indi li recherete in tavola ben caldi.

N. B. La ricetta si esprime così, ma a me sembra che gli asparagi non dovendo, avere secondo la medesima, altra cottura, fuorchè la prima infusione nell'acqua bollente, dovrebbero riuscire mal cotti e freddi quando loro si verserà sopra la salsa, perciò crederei che almeno si dovesse dar loro eguale cottura nell'acqua, quale si usa per condirli semplicemente al burro ciò eseguendo allorchè la salsa sarà già preparata, onde poterli così servir caldi.

E. SALVI.

449. — Asparagi in altro modo.

Dopo averli ben puliti, metteteli in acqua bollente con un poco di sale, ed allorchè premendoli col dito vi accorgerete che sono un poco teneri levateli dal fuoco e lasciateli raffreddare a metà, dipoi cavateli dall'acqua, sgocciolateli, e copriteli con pannolino pulito, e fateli quindi la seguente salsa: ponete in un piatto a fuoco gagliardo quell'aceto e sale a pro-

porzione della quantità degli asparagi, nonché un buon pezzo di burro ed un poco di pepe, rimenantosi sinchè il burro sia liquefatto acciò la salsa resti densa. Mettetevi poi sopra gli asparagi spolverizzandovi sopra un poco di noce moscata, pane grattato ed aggiungendovi anche un poco di sugo di carne.

450. Asparagi al butirro.

Prendete un mazzo di asparagi, tagliateli tutti d'una lunghezza, raschiateli dalla parte bianca ad uno ad uno, poneteli nell'acqua fresca, legateli poi a piccoli mazzetti, fateli cuocere nell'acqua salata bollente, curando che non passino la cottura, lasciate scolare l'acqua sopra di un panno, disponeteli quindi a piacere sopra di un piatto, mettendovi poco formaggio di grana perfetta e grattugiato sulla parte verde degli asparagi poi egualmente sul verde verserete del burro chiarificato e non troppo soffritto, e serviteli ben caldi.

N. B. Alcuni usano di servire a parte il formaggio anziché metterlo a dirittura sugli asparagi; lasciando che ciascuno convitato se lo ponga a piacere, non amandosi da taluno questo condimento.

Il burro che rimane sul piatto è ottimo per cucinare le uova sul piatto così dette allo specchio ossia rompendo per esempio mezza dozzina di uova nel piatto suddetto con poco sale aggiuntovi e facendole cuocere quindi nel forno, oppure sulla brace, ma passandole spesso sopra la paletta infuocata nell'atto di servirli in tavola.

451. — Spinaci all'Italiana.

Mondate diligentemente degli spinaci, lavati poscia, bianchiti e bene spremuti, tritate finemente dell'acciuga con un poco di aglio, e mettetelo in una casseruola con olio fino e burro in parti eguali, facendoli bene stemperare; dopo di che vi porrete gli spinaci che condirete con sale e pepe, e li farete cuocere così per un ora con fuoco moderato, servendoli poi in tavola guerniti con crostini di pane fritti. Potete anche aggiungere nel condimento suddetto delli spinaci uva passa e pignoli.

452. — Spinacci ghiotti.

Allorchè avrete preparato gli spinaci bianchiti come sopra per pochi minuti in acqua bollente,

metteteli in una casseruola con burro sale, una cipolletta invecchiata di tre o quattro garofani, pepe pisto, un poco di zucchero, uva passa, — agresto se ne avete, ed un poco di noce moscata; fateli cuocere così coi detti ingredienti, e quando siete per servirli in tavola aggiungetevi del sugo di limone ed un altro poco di zucchero.

453. — Spinacci in bocconcini panati.

Soffritti gli spinacci nel butirro con cipollette, prezzemolo e droghe, nonché alcune acciughe, tritato il tutto minutamente e bene incorporato coll'azione del fuoco, si divide poi questo composto in piccoli bocconcini che passati prima nel fior di farina, poscia all'uovo sbattuto, ed al pane grattugiato, si fanno friggere al burro ed allo strutto, e caldi si recano in tavola.

454. — Spinaci alla crema.

Si mondano e si bianchiscono, come sopra, gli spinacci in acqua bollente, quindi si asciugano bene dopo di che triturano col coltello, (o con un utensile apposito denominato *mezzaluna* a causa della sua forma) e si passano in casseruola con burro condito di sale e spezie, e vi si mette del fior di latte, dimenandoli alla maniera di una crema, cotti si servano con crostini di pane in forma triangolare, dorati con uovo e fritti.

455. — Gâteau di spinaci.

Nettate, lavate, lessate e spremete bene la quantità di spinacci che vi abbisogna ed indi tritateli e poneteli in una casseruola con un buon pezzo di burro, sale, pepe, e noce moscata, spruzzateli di farina bianca e bagnateli con un poco di brodo. Fateli cuocere così per quattro ore, e poi lasciateli raffreddare: e frattanto ungete bene una casseruola di media grandezza con burro chiarificato, ma freddo, e polverizzateli con pane grattato: poi sbattetene bene uno o due uovi freschi, poneteli negli spinacci, mescolateli insieme ed osservate che stiano bene di sale. Versateli quindi nella casseruola panata; spargetevi ancora disopra pane grattato e fate cuocere a fuoco moderato per quasi un'ora. Conoscerete il vero punto di cottura del *gâteau* allorchè diverrà gonfio e screpolato, lo leverete, poi capovolgetelo sul piatto, e servitelo subito.

456. — Spinaci al latte.

Preparate e legate come sopra; passati poi in acqua fresca, levateli anche da questa e fortemente spremuti, trinciateli in seguito assai fini e poneteli in una casseruola lasciandoli soffriggere con del burro spolverizzandoli con un poco di fior di farina, conditeli con un poco di noce moscata e sale in proporzione, bagnandoli con del latte, ed asciugati che saranno, accomodate in un piatto e guarniteli con dei crostini di pane fritto nel burro, servendoli in tavola bollenti.

457. — Spinaci alla milanese.

Mondate gli spinaci, metteteli con poca acqua e poco sale in un caldajo e fateli cuocere; poscia cavateli e fateli scolare spremendoli bene. Mettete poi in una casseruola quattr' oncie di burro, due oncie d'olio d'ulivo fino, due cucchiaini di grasso d'arrosto, se giorno da grasso, un'oncia di acciughe pulite, spianate e tagliate a filetti, due spicchi d'aglio, tritati con un poco di prezzemolo, ed un poco di droghe in polvere. Fate friggere tutto ciò per un poco, poi riponetevi gli spinacci aggiungendovi un'oncia di pignoli, un'oncia di uva passa a cui avrete tolti accuratamente i piccoli gambi, ed un poco di sale fino. Lasciateli cuocere a fuoco lento, rivoltandoli di tempo in tempo perchè s'insaporiscano bene, senza prendere il puzzo di fumo e quando siano cotti poneteli sul piatto insieme al loro sugo e serviteli caldi.

458. — Tortiera di verdure diverse, detta Scarpuzza nell'alta Italia.

Noi non ci stancheremo mai di raccomandare ai cuccinieri ed alle donne di famiglia, di aver la massima cura nel mondare e risciacquare questo genere di erbaggi, stantechè non vi è nulla di più disgradevole per un buon gustaio, quanto il sentire l'arena sotto i denti nel momento di assaggiare una vivanda.

Questa si può comporre di verdure diverse cioè: spinacci, cardoni, sedani, ecc. e cotta l'una o l'altra di tali verdure, poscia scolate e spremute bene, nonchè minutamente tritate, unitele in casseruola col burro fritto, droghe e sale, fino a che abbiamo asciugato tutto l'umido. Ciò fatto, levate dal fuoco, vi aggiungerete pane trito infuso nella crema sciolta e latte, delle

uova e buon formaggio con altro latte in proporzione al bisogno. Ungete finalmente una tortiera con burro e spolverizzata con pane trito, vi porrete dentro gli erbaggi tritati che farete cuocere al forno comune ovvero al forno di campagna.

459. — Spugnole ripiene.

Purgate le spugnole della terra, nell'acqua bollente per più volte, poi lavate nell'acqua fresca e spremute bene colle mani, si empiscono intiere col seguente ripieno, poi le farete cuocere in ristretto, e servirete dopo avervi versato sopra il brodino stesso nel quale sono cotte, sgrasate però, e passate per setaccio.

Ecco la ricetta del ripieno: Si triti bene circa due ettogrammi di vitello già cotto, assieme ad altrettanto grasso, un pezzetto di burro del peso di due oncie, con un oncia di formaggio grattato: una mollica di pane inzuppata nell'acqua e spremuta, sale ed una presa di droghe con due rossi d'uova; poi tuttociò si pesti bene in un mortajo, e se ne avete il tempo, passatelo anche allo staccio, e con questo ripieno si empiano le spugnole come sopra. Si possono anche cucinare tartufole come si pratica coi tartufi, sempre però in prima lessati e purgati dalla sabbia come sopra.

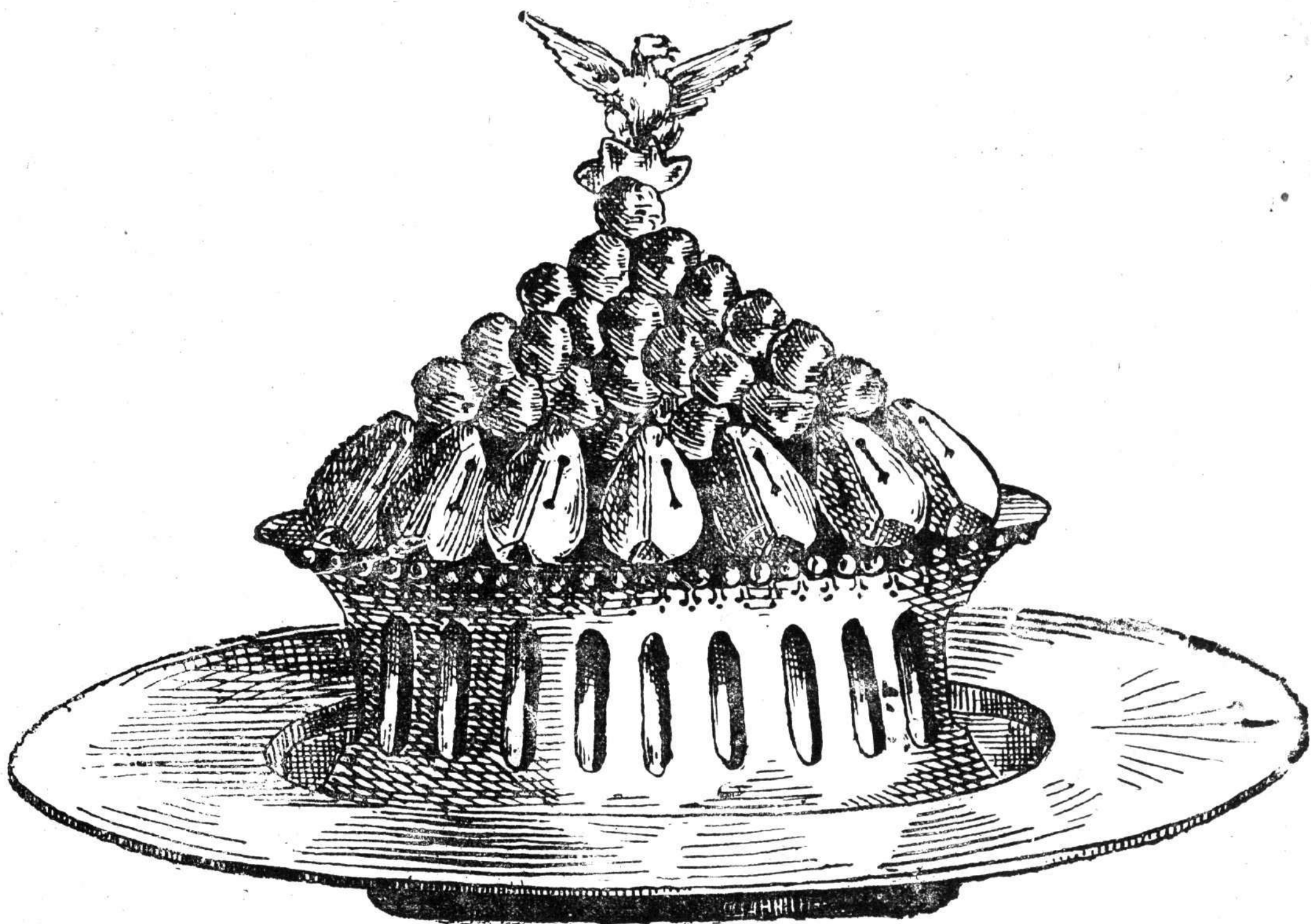
460. — Sedani ripieni.

Levate tutte le foglie verdi, o dure o bucate a sei piante grosse di sedani, e mondatone il torsolo a ciascuna, le taglierete della lunghezza di un'asparagio piuttosto corto, e le farete imbianchire nell'acqua salata bollente, poi le collocherete sopra di un panno pulito ad asciugare. Intanto fate un composto di tettina cotta, grasso, un poco di cipolletta, fegato di pollo o di vitello, ovvero cervella, ed un poco di prezzemolo, le quali cose tutte vorranno essere prima ben tritate colla mezzaluna; poi vi unirete uova, formaggio trito, ed in allora prese le piante di sedani già disposte come sopra, ne dividerete le foglie, e toltovi il germoglio di mezzo, le empirete formando tanti rotoli del composto suddetto perchè facile vi riesca di adattarvi all'intorno le foglie che all'estremità allacerete con filo. Fatto prendere quindi il color d'oro a del burro in una tortiera, vi collocherete le piante riempite di sedani, infarinandole prima, e le farete prendere bel colore da

ogni parte rivolgendole spesso, poi vi aggiungete o brodo sgrassato o sugo se ne avete, ter-

con un poco di farina, ed alcune gocce d'aceto. Si prende poi una casseruola con brodo e qual-

QUAGLIE ALLA CAVOUR SU CROSTATA.



23) Nettare bene le quaglie, calcolandone almeno una per ogni persona, appuntatele per dargli un bel garbo. Adagiatele poscia in un *santè* (casseruola bassa) con cipolla, carote, un mazzetto di erbe (*houquet*) un po' di burro, e coprirete il petto delle quaglie con delle fette di prosciutto.

Fatele cuocere sul fuoco vivace, facendo attenzione che non brucino, fategli prendere un bel color biondo, spruzzategli su del vino di Marsala, consumato il quale aggiungerete un po' di brodo, e fatele glassare, cioè a dire ridurre a secco, badando di non prolungarne la cottura oltre ai quaranta minuti.

Preparate una guarnizione detta alla *Bourguignotte* composta nel modo seguente: Cuocete separatamente, e secondo le regole consuete, delle piccole carote gialle tornite, dei funghi di eguale grossezza, delle cipolline, delle olive verdi (alle quali si deve togliere l'osso ed infarcirle), qualche pallottolina di farcia di pollo (*quenelles*), deilegati c.; riunite poscia tutti questi ingredienti in un *Santé* dopo averli ben sgocciolati, riscaldateli facendoli saltare nel burro, ed aggiungendovi un poco di sugo di carne.

Al momento amalgamate il tutto con buona salsa spagnola, e versate nel centro della crostata (che avrete già preparata con pasta e pane intagliato e poi fritto) e vi disporrete intorno le quaglie come lo indica il disegno. Infilzate nel mezzo della crostata uno spiedino guernito con una cresta ed un tartufo, e gratterete sulle quaglie dei tartufi bianchi del Piemonte.

Salsate bene il piatto con una salsa spagnola unita alla sostanza delle quaglie, ed inviate a parte il rimanente in una salsiera.

minando così la cottura, e presentandole a suo tempo in tavola col loro brodino per salsa.

461. — Scorzonera al burro.

Pulita assai bene, si pone in acqua fredda

che pezzetto di burro, e si mette sopra al fornello, versandovi le scorzonere asciutte e condendole con un poco di sale e pepe, si lasciano a fuoco finchè siano ben cotte e si portano poi sulla mensa con salsa al burro e sugo di limone.

462. — Tartufi intieri al brodo ristretto.

Si prenda una quantità di tartufi grossi, si lavino in acqua calda, e con uno spazzolino si puliscano da tutta la terra. Dipoi si pongano a bollire nel vino rosso per cinque minuti. Levateli distendeteli sopra di un panno pulito e lasciateli raffreddare e asciugare.

Quindi poneteli in una piccola marmitta proporzionata alla quantità dei tartufi, e mettetevi sotto e sopra delle alici spaccate, una foglia di alloro secco, quattro scalogni, una cipolla in-
steccata con garofani, un poco di cannella, un mazzetto di erbe odorose, pepe intiero, ed un poco di sale; bagnateli con un mezzo bicchiere di vino di Cipro, e cuopriteli con una carta, panendoli sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra, cioè sopra il testo o coperchio della marmitta suddetta, e così li lascierete cuocere per cinque quarti d'ora.

Quanto meno scuoprirete la marmitta, maggiormente conserveranno la fraganza, e acquisteranno sempre miglior sapore. Prendete poscia un piatto, accomodatevi una salvietta pulita e plegata, addattandovi nel mezzo i tartufi che ricuoprirete coll'altra metà della salvietta e così servitela in tavola caldi.

463. — Tartufi in intingolo.

Lavate, pelate, ed affettate dei tartufi di mediocre grandezza che poi riporrete in una casseruola con un pezzetto di buon burro, un mazzolino di prezzemolo, cipolla, mezzo spicchio d'aglio, due garofani, e tutto ciò metterete al fuoco aggiungendovi un pizzico di farina. Bagnerete poi il suddetto composto con brodo e vino bianco, poi si disgrassa e si condisce con sale e pepe a giusta dose, con aggiuntovi un poco di sugo e così si serve l'intingolo, e si adopera in combinazione con altro piatto.

Volendo si possono guarnire con crostini di pane fritti nel burro, o anche con triangoli di pasta sfogliata cotta al momento.

464. — Tartufi: preparazione più semplice.

Anche i tartufi possono servire per piatto ordinario di verdura, levando loro superficialmente lo scorza, e tagliandoli poi a fette sottili, poi unendoli per un momento sul fornello ad un pesto di prezzemolo, acciuga, poco burro ed olio

fino, fatto in prima rosolare al fuoco. Devono servirsi in tavola su di un piatto o fiamminga guerniti di fette di pane tagliate a triangolo od a creste fritte, e spremendovi sopra sugo di limone.

465. — Zucchette intiere.

Pulite le zucchette e fatte prolessare per metà appena nell'acqua salata, farete loro delle incisioni profonde trasversali che sorpassino poco più della metà della loro grossezza acciò non si rompono nel terminare la cottura. Ciò fatto si lascino sgocciolare sopra di un panno pulito ed intanto fatto liquefare del burro in una tortiera o padella, vi unirete un poco di farina a cui farete prendere il color d'oro, ed allora vi collocherete dentro le vostre zucchette badando che restino rivolte con le incisioni di sopra; le salerete alcun poco ancora, e vi metterete un poco di droghe, e così, cotte che saranno da da una parte, le rivolterete dall'altra con attenzione, e condite egualmente anche da quel lato con sale e droghe, terminate di cuocerle unendovi un poco di brodo o sugo; quindi poste sul piatto con buon garbo, e versatovi sopra quel brodino, le servirete. Potrebbe anche invece del brodino versare sopra una salsa bianca o anche della sostanza di carne ristretta.

466. — Zucchette ripiene.

Raschiate le zucchette e dividetele per il lungo, poi si fanno prolessare in acqua pura con sale, avvertendo che non cuociano di troppo, ma rimangano piuttosto consistenti. Per farvi poi il ripieno, prendete un poco di midolla delle stesse zucchette che avrete levata per vuotarle, ed unito ad un poco d'aglio, cipolletta, e prezzemolo che trirerete minutamente, farete con questa poltiglia, un soffritto biondo mettendo cioè del burro in una casseruola a friggere con cipolletta trita, sino a che abbia preso il color d'oro, ed il tutto unito in sieme si ponga a cuocere rimestando con mestolino di legno, indi vi aggiungerete formaggio grattato, uova, crema doppia, mostacciolo, amaretti, droghe, e sale, del che formatone un impasto, vi servirete a riempire le zucchette, facendole quindi cuocere al testo od al forno.

467. — Polpette di zucche.

Prendete una zucca bianca di buona qualità

che pulirete e vuoterete assai bene, e tagliatela a fette sottili che accomoderete in una casseruola per cuocerla, mettendovi per condimento un poco di sale, pepe pesto e buone droghe, unitamente a dell'aglio, prezzemolo e basilico tritati fini, poca scorsa di limone grattugiata; aggiungetevi di poi anche un poco d'olio d'olivo e porrete a cuocere senza altro umido, usando l'attenzione di voltarlo e rivoltarlo di sovente tutto assieme con mestolo. Cotto che sia si lasci freddare, ed a proporzione della quantità delle polpette che volete fare, si grattuggi bene del pane mischiandolo a due o tre uova, ed a formaggio trito, unendo quindi anche ciò al precedente composto. Sopra una tavola pulita stenderete del pane grattato, e mettendovi dello stesso composto a pezzetti, formerete le polpette cui darete la forma che meglio vi piacerà maneggiandole fra le mani; poi friggetele sinchè abbiano preso ben colore di nocciuola, e servitele calde contornate anche di prezzemolo fritto.

CAP. XV.

DEGLI ARROSTI DI GRASSO E DI MAGRO.

468. — Manzo arrosto: Rostbeef.

Procuratevi un pezzo di lombata di manzo con tutto il filetto attaccato, ma ben frolla, e possibilmente tagliata nel mezzo. Levategli d'attorno le parti nervose, levate il grasso e le ossa lasciandogli solo quelle della spina di mezzo. Spianate bene il grasso in un panno bagnato battendo su questo con una marraecia, salate il filetto, ricopritelo con questo grasso, legate strettamente con lo spago tutto il rostbeef. infilatelolo allo spiedo, ungetelo salatelo e fatelo arrostito al fuoco piuttosto vivace in modo che abbia a colorirsi bene. La cottura dipende più o meno dall'esperienza, e dal gusto di chi mangia. In genere lo si ama non tanto cotto, per cui un pezzo di rostbeef di 3 chili non dovrà stare più di un'ora e un quarto al fuoco. Un po' prima di levarlo, toglietegli il grasso ch'è sul filetto, ungete nuovamente questo, salatelo ancora un poco e fategli prendere un bel colorito. Meglio è il mandarlo in tavola intiero, poichè in questo caso conserva meglio tutto il suo sugo. In mancanza di spiediera si può fare nel forno. Il rostbeef lo si può guarnire con ogni specie di pa-

tate od altri legumi bolliti, e deve essere sempre accompagnato da una salsiera di Cumberland, di rafano forte, o per lo meno di buon sugo di carne ristretto e chiarificato.

469. — Manzo arrosto in altro modo.

Procuratevi dal macellaio un filetto di manzo di quel peso che vi abbisogna, battetelo bene, poi con un grosso ago di cucina detto *lardarola* fatto espressamente di ottone instecatelo con liste di lardo magro così detto di panzetta d'animale, spruzzatelo di droghe, ed alternativamente con liste di carote, e di gambi di sellero, e mettetelo quindi in infusione per circa 24 ore in un bicchiere di vino forestiere. Poi levato si passi allo spiedo, e si faccia cuocere, il che si otterrà in poco più di due ore con buon fuoco e lo potrete servire in tavola ben caldo.

N. B. Del peso di tre libbre e mezzo di carne ripulita dagli ossi, grasso e pelle, potrà bastare per dodici persone.

470. — Manzo sulla graticola.

Potete se non avete altro in pronto, presentare un arrosto di manzo, col far cuocere un pezzo di quella carne o nel brodo, od in ristretto, poi tagliato a fette piuttosto larghe e grosse come un mezzo dito, le metterete entro una *finer-herbes* ossia una mescolanza di erbe triturate, formata con burro, ed un poco di prezzemolo ed erbe aromatiche, lasciandole così per qualche poco a fuoco infino a che abbiano preso un poco di gusto. Finalmente tagliate della carta bianca consistente detta reale, e formatele con le forbici dei grossi cuori, in modo che la metà di ciascuno superi la grossezza delle fette di manzo che avete preparate mettendovi le fette di manzo ad una ad una con un cucchiaino delle suddette erbe triturate e così bene incartate ed unte di burro o d'olio fino passatele alla graticola, ma con sotto la sola braccia perchè non abbrucino, e dopo conveniente cottura servitele.

471. — Manzo di punta di petto, idem.

Così dicasi della *punta*, che fatta cuocere prima in una bresa, cioè in ristretto, e lasciata poi diventare fredda. Lavata quindi ed asciugata con un panno, bisogna ungerla successivamente con burro chiarificato ed impanata, si fa cuo-

ere alla graticola a fuoco molto moderato fino a che la crosta avrà preso un bel colore, e messa sul piatto, si serve in tavola con una salsa piccante.

472. — Manzo di filetto allo spiedo.

Si può mangiare anche un pezzo di filetto di manzo allo spiedo, piccandolo bene in prima, poi inlardato, a filetti piccoli e lasciato in infusione almeno un giorno in olio d'olivo, con sugo di limone, erbe aromatiche, e sale, si passi allo spiedo per farlo cuocere bagnandolo con burro fino a metà cottura: passata la quale si copra con carta unta di burro, terminandogli così la cottura stessa. Bastano cinque quarti d'ora di cottura.

473. — Braciuciole di manzo incartate.

Pigliate una costa, di manzo, spuntategli bene l'osso tagliatela pulitamente, liberandola da grasso, dai nervi e dalla pelle che la involge, in modo da renderla più piccola possibile.

Marinatela con olio, sale e pere, incartocciatela con carta solida spalmando la costa con erbe fine, funghi uniti ad un po' di sostanza ristretta; ungete bene la carta e mettete a cuocere a fuoco lento. Si omette il rimanente, essendosi rilevato essersi già inserito questo piatto nel Capitolo V° che tratta dei piatti di mezzo, sebbene potrebbe stare benissimo anche in questa sede.

474. — Palato di manzo allo spiedo.

Dopo averlo ben lavato, lo farai cuocere in buon brodo, e toltagli la pelle, lo taglierai in fette piuttosto larghe e non molto sottili; quindi posto a liquefare in una casseruola un pezzo di grasso di manzo, vi aggiungerai del prosciutto tagliato in fette sottili presso a poco della grandezza medesima di quelle del palato, alcuni tartufi parimenti in fette, qualche fungo, prezzemolo, cipolle ben trite, sale e droghe e sparsovi sopra un pugno di farina vi verserai un poco di brodo che farai spessire con sei o sette uova, per collocarvi in fine il palato per pochi minuti, dopo di che spruzzatovi sopra il sugo di un limone, lo porrai a raffreddare. Prepara intanto uno spiedo sottile, sul quale passerai alternativamente le fette di palato e quelle di prosciutto, inframettendovi sempre una fetta di tartufi e di funghi. Così preparato l'arrosto

passalo nella salsa che ti avanzò, quindi nel pane grattato, finchè ne rimanga egualmente coperto.

Finalmente esposto al fuoco, bagnalo di frequente con rosso d'uovo sbattuto, e burro sciolto, spargilo di tempo in tempo di pane passato alla grattuggia, e dagli un bel colore, terminandone la cottura a fuoco fortissimo. Lo presenterai in tavola spruzzandovi sopra il sugo di mezzo limone, l'altra metà del quale tagliato a fette, gli può servire d'ornamento.

475. — Manzo marinato arrosto.

Batti un pezzo di manzo affinché la carne addivenga morbida, spargilo quindi di sale, e lascialo così un'ora; lardalo e ponilo nella seguente marinata, cioè mezzo boccale di vino, un bicchiere di aceto, droghe, erbe aromatiche, e lascialo in essa alcuni giorni. Levatolo da questa, lo farai arrostitire di bel colore, spargendovi sopra un poco di farina, e lo presenterai sulla mensa, bagnato colla sua marinata bollita, e condensata con un pugno di farina.

Con queste specie di arrosti è sempre meglio d'inviarvi unitamente delle salse rilevanti, o delle guarnizioni per renderle più accette agli anfitrioni.

476. — Beefsteacks di filetto di Manzo all'Inglese.

Si prende il filetto di manzo, lo si taglia in fette grosse quasi due dita. Si spianano leggermente da ambo le parti con la marraccetta, poi si mettono sulla graticola senza alcun condimento, con sotto fuoco vivo; soltanto dovranno ungersi un poco con burro liquefatto, salarsi mediocrementemente da ambe le parti rivoltandole. Bastano cinque o sei minuti tutto al più per essere cotte, il che serva di norma per metterle non troppo presto sulla graticola. Si avrà pronto un vaso di terraglia, nel fondo del quale si distenderanno alcune fette di burro ben fresco, e sopra di queste vi si porrà del prezzemolo tritato finamente. Appena levate le costole dalla graticola si mettono su questo piatto sopra il butirro, e si ricuopre con altro piatto a guisa di coperchio, mettendovi all'ingiro un tovagliolo per mantenergli il caldo nell'interno che fa sciogliere il butirro, di cui se ne imbevono le bistecche suddette. Dopo pochi minuti si recano in tavola spruzzandovi sopra del limone.

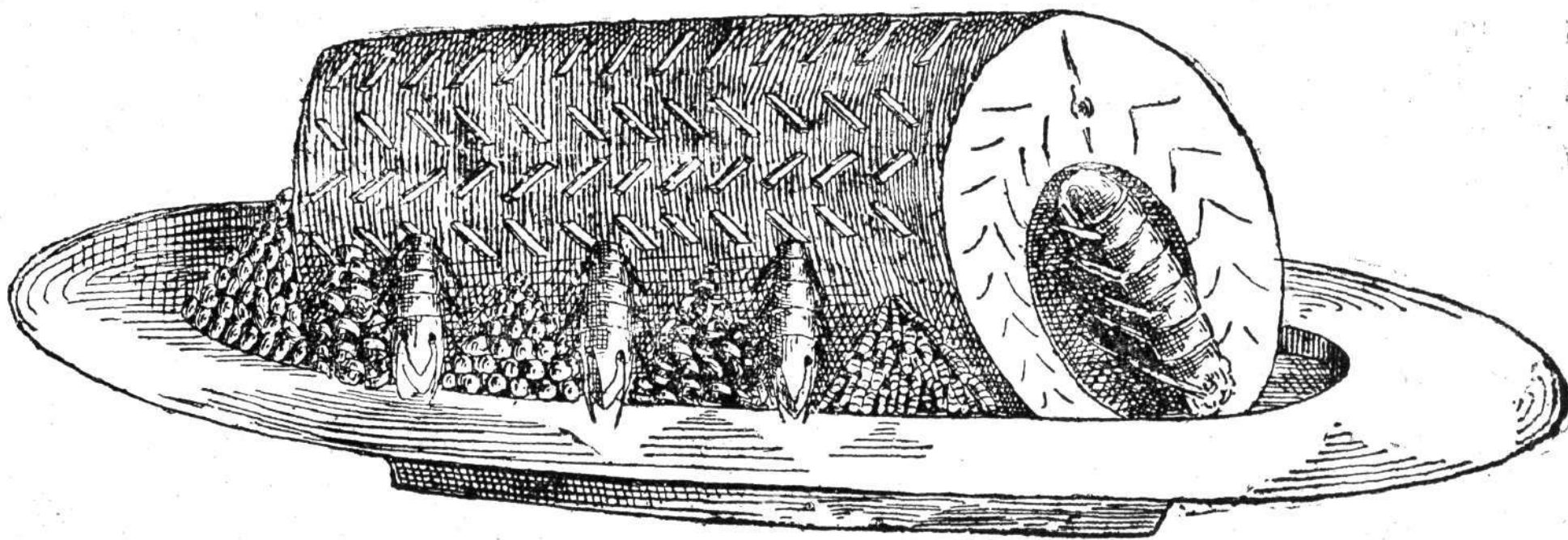
Alcuni usano invece di prepararle in questo

modo. Tagliato il filetto di manzo come sopra, dopo averlo ben nettato dalla pelle ed escrescenze o callosità, condito di sale e di pepe ammaccato, lo immergono nel burro tiepido, e subito lo mettono sulla graticola a gran fuoco a cuocere, avvertendo che non deve esser troppo cotto, e che subito levato dalla graticola deve essere servito in tavola assai caldo. Sotto vi pongono una salsa piccante e vi aggiungono dei pomi di terra tagliati per il lungo, e fatti saltare nel burro sinchè abbiano preso un bel

salandola sufficientemente e mantenendole buon fuoco.

Altri usano cuocerla sullo spiedo involuppata in carta spalmata da ambo i lati con burro e quando sia cotta la servono in tavola ponendole sotto una salsa tirata a fuoco in piccola casseruola e composta di un bicchiere d'aceto, sale, cipolla trita, scorza d'arancio, sugo di limone, e pepe rotto. Al momento di servire la lombata di vitello, la si taglia accuratamente, le si dà la sua prima piega, e gli si sgocciola

ROCCHIO DI STORIONE ALLA ROMANA.



29) Da uno storione grosso tagliatene un rocchio adatto alle persone che dovete servire. Toglietene con un coltello affilato tutte le parti callose e cartilaginose, riducendolo come un filetto di bove che si deve lardellare. Picchiatelo con filoncini di lardo, oppure bardatelo soltanto, legatelo e fatelo cuocere nel forno, dopo averlo marinato a somiglianza di altri pesci, cospargendolo man mano con la marinatura stessa.

Tiratelo fuori dal forno, collocatelo sopra un piatto ovale, e guarnitelo con alcuni gruppi di bracioline di ariguste, funghi, olive tornite ed infarcite e gamberi intieri di fosso, o di mare.

Salsate il tutto con salsa genevoise, mischiando in essa alcune code di scampi nettate, ed alcune ostriche cotte.

Il disegno che presentiamo vi può esser di norma nella montatura e disposizione di questo piatto.

colore d'oro, quindi salati e collocati intorno al piatto del Beefsteack.

477. — Lonza di vitello girata.

È un piatto piemontese. Si prende un pezzo di lombata o carè di vitello che si deve disossare in modo che la polpa rimanga tutta riunita. Questa si batte ben bene levandole prima tutte le cartilaggini, e poi si ravvolge sopra se medesima dandole la forma di un polpettone senza mettervi qualsiasi pieno, se si eccettua il distendervi dentro qualche fetta di butirro fresco. Si lega quindi perchè non si disfaccia nel cuocere e si pone allo spiedo, bagnandola con burro,

sopra della sostanza ristretta, o in mancanza di questa, del sugo sgocciolato dalla stessa lombata.

478. — Polpette di vitello arrosto.

Taglierete delle fette di vitello lunghe due dita ed anchetre, e larghe due, le spianerete colla marraccetta in modo che siano della spessezza di non più che uno scudo; riponete sopra ognuna di tali fette un ripieno che comporrete con un pezzo di coscia di vitello, altrettanto grasso di manzo, un poco di prezzemolo, cipolla, scalogna, cose tutte che triterete minutissimamente e vi aggiungerete poi, per impastarla

bene insieme, due tuorli d'uova, un mezzo cucchiaino di acquavite, sale e pepe in giusta proporzione. Rotolate quindi come al solito le polpette sopra ognuna delle quali distenderete una fetta sottile di lardo, poi legatele con filo e fatele cuocere sullo spiedo r avvolte nella carta. Cotte che saranno, levate la carta e fate che piglino bel colore a fuoco lento poi servitele e potrete anche aggiungervi una salsa a piacere.

479. — Arrosto di lombo di vitello all'Ungherese.

Si piglia il lombo intero, si taglia per traverso in fettine non più grosse della costa di un coltello da cucina; si prende altresì la crosta di due piccoli pani di semola e la si taglia in finissime fettine, e lo stesso si fa con lardo freschissimo, procurando che tanto le fette di questo come delle croste di pane, si accostino alle dimensioni delle fette di carne, ed anche il numero ne sia uguale. Si salino alquanto le fette di vitello, e si dispongano alternate le une sopra le altre, incominciando con una fettina di carne, sopra questa una di lardo, poi una di crosta di pane, e continuando così via via fino a che ogni specie sia esaurita.

Il tutto si infila di poi in due piccoli spiedi o stecchi, e strettamente si serra in modo che ripigli la forma del lombo; si legano poi le due estremità ad uno spiedo ordinario, si fa arrostitire per due ore a fuoco lento, bagnandolo da principio con burro ed aceto, e su la fine con crema di latte inacidita. Avanti di porre questo arrosto in tavola, e di levarlo dallo spiedo, si cosparge di formaggio parmigiano grattugiato, e gli si ravviva per un momento il fuoco, affinchè vi si formi sopra una bella crosta.

Nel piatto in cui si serve in tavola, si pone sotto l'arrosto il sugo sgocciolato dall'arrosto stesso durante la sua cottura.

480. — Braciule di vitello alla Russa.

Da un arrosto di filetto oppure di lombo di manzo si leva diligentemente la pelle; poi si tagliano in traverso delle fette grosse quanto un dito, che si salano, e si immergono nel burro liquefatto; queste si fanno arrostitire sulla graticola da ambe le parti con fuoco ardente finchè sieno ben cotte, coll'avvertenza però che rimangano sugo. All'atto di portarle in tavola, vi si sparge di sopra del rafano rusticato,

refort grattugiato. Se adoperi il rafano dovrai mondarlo da parte, dovrai bagnarlo, dopo averlo grattato, con un po' di sale, molto zucchero, e dell'aceto. Alcuni amano anche mischiarvi della panna montata, ma ciò dipende dai vari gusti.

481. — Lingua di vitello allo spiedo.

Lessata una lingua fresca e piuttosto grossa, levale la pelle, lardala in tutta la sua estensione con due terzi di lardo, ed uno di acciughe, e passala nello spiedo. La bagnerai con un pezzo di burro liquefatto e misto ad una tazza di crema, ed al sugo di limone, più volte nell'arrostitura, durante la quale la spargerai pure di pane grattugiato. Avverti di mantenergli un fuoco forte, come pure di non levarla dalla pentola nella quale fu lessata, se non che al momento di metterla allo spiedo, tolta da quale vuole essere subitamente portata sulla mensa.

482. — Vitello arrosto alla Crema.

Piglia un bel pezzo di vitello, mettilo in una casseruola con un pezzo di burro, ed una cipolla polletta ben trita, dagli un bel colore spargendolo di farina, e drogalo con molta cannella. Ciò fatto bagnalo di fior di latte, frequentemente rivolgendolo, e mantieni un fuoco mediocre. In questa maniera otterrai un arrosto tutto rivestito di una bella crosta all'intorno. Una salsa d'uova è la più acconcia per accompagnarlo in tavola.

483. — Arrosto di vitello all'inglese.

Prendasi un pezzo di lombata di buonissima qualità, si lavi bene, e si instecchi con pezzi di prosciutto grasso e magro ed un poco di sale; di poi messa in una casseruola, facciasvi per sopra la carne, una crema con mezzo boccale di latte ed otto rossi d'uovo che bene uniti nirete insieme in una casseruolina addattata col mestolini, aggiungendovi un poco di sale, e un buon pezzo di burro, ed un poco di farina quando cioè sarà bene disfatto il burro colla farina, vi aggiungerete poco alla volta il latte unito alle uova, e sopra ad un fornello dimenerete questo composto fino a tanto che la crema sia cotta.

Allora la verserete sopra la carne già posta nella casseruola, e farete cuocere l'arrosto in u-

fo no che non sia troppo caldo, rivoltandolo spesso; sia di regola che non sarà cotta la carne sino a che non avrà assorbito tutta la crema, e nell' unto che sarà in forno le farete prendere in colore di nocciuola, dovendo servirsi così in tavola bene accomodato e caldo.

484. — Polpette allo spiedo in altro modo.

Piglia un pezzo di vitello ben morbido, riducilo in fette sottili, batti queste colla costa di un coltello, spargile di sale e di droghe, e lasciale qualche tempo distese. Intanto piglia della carne arrostita, e sarà anche migliore cosa se sarà di selvaggiume, un pezzo di lardo, alcune fette di prosciutto, foglie di salvia, ed un poco di pepe; pesta tutto minutamente; vi aggiungi del ginepro, e passa ogni cosa in una casseruola ove avrai liquefatto del grasso di arrosto. Formata così un pasta omogenea, questa ti servirà per il pieno alle fette di vitello, cui darai la solita forma delle polpette rotolandole sopra se medesime; le passerai allo spiedo frammazzate di foglie di salvia e di pezzetti di lardo. In principio le bagnerai con buon sugo di stufato, e quando avranno preso un bel colore bruno, terminerai la cottura bagnandole di burro. Queste polpette imiteranno molto da vicino il sapore di un arrosto di selvaggiume. Volendo renderle maggiormente appetitose potrai aggiungergli nell' infilarle dei crostini di pane della stessa grandezza delle polpette; e ben unti di burro perchè non abbrucino.

485. — Costolette di porco sulla graticola.

Si prende quel numero di costolette che vi abbisognano, le quali si lavano, e si mettono in un tegame con un poco d' aglio tagliato minuto, un poco di finocchio secco, sale, pepe e buone droghe, ricuoprendole quindi con acqua, e sopra ad un trepiede si facciano cuocere, lasciando così consumare l' umido, e finchè abbiano preso il color d' oro; dipoi si sgrassino dall' unto che avranno fatto, e vi si sparga sopra un poco di farina, rivoltandole dall' una all' altra parte: fatto ciò, vi si metta un poco di sugo, e si lasci consumare: dopo si levino dal fuoco e si lascino raffreddare; indi si grattuggi sottilmente del pane, e con l' umido che sarà rimasto nel tegame il quale sarà molto denso, umetterete ben bene da ambe le parti

le costolette, poi le involgerete nel suddetto pane, e le porrete così sulla graticola a cuocere a fuoco, lento facendole prendere d' ambe le parti un bel color d' oro, e le servirete in tavola molto calde, guarnendole con fette di limone.

486. — Lingue di porco sulla graticola.

Prendasi quella quantità di lingue che vi occorre, e lavate in acqua calda, si tagli loro la così detta *pappata*, cioè a dire la parte aderente alla gola, e si facciano cuocere allessò per due ore a piccol fuoco, dopo di che gli toglierete la loro pelle rugosa, e le fenderete nel mezzo per il lungo senza però distaccarle intieramente in due parti. Dopo si farà liquefare in un tegame un pezzo di burro con due tuorli d' uovo, sale, pepe e noce moscata grattuggiata, mischiando bene il tutto assieme, e mettendovi poi dentro le lingue, affinchè il composto si attacchi alle medesime, le quali si paneranno quindi con pane finamente grattuggiato, e si porranno ad arrostiti sulla graticola a fuoco moderato, facendo ad esse prendere un bel colore d' oro: servendole finalmente in tavola con sotto la salsa seguente:

Tagliata assai fina una mezza cipolla, mettetela in un panno e lavatela con acqua, spremendola bene perchè ne sorta tutto il sugo nerastro. Ponetela poi in una piccola casseruola con burro e prosciutto, fatela soffriggere per 5 minuti, polverizzatela un poco con fior di farina, aggiungetevi un poco di prezzemolo con capperi tagliati minutamente, mescolando come nelle altre salse, e bollito che abbia per 5 minuti, aggiungetevi qualche acciuga passata con alcune gocce di aceto bianco forte, e tolta dal fuoco, versatela sul piatto.

487. — Piedi di porco alla Saint-Cloud.

Sopra la fiamma di un fuoco ardente bruciacchierete i piedi di porco per ripulirli dalla loro peluria, poscia lavateli, asciugateli, spaccateli in due parti, mettetevi trammezzo una fetta di lardo, ed un pezzetto di legno d' ambe le parti per tenerli dritti, legateli e fateli cuocere in una marmitta bene aggiustati, con un poco di spirito di vino, vino bianco, grasso di majale in pezzi, sale, un mazzetto di prezzemolo, una cipolletta, uno spicchio d' aglio, coriandoli, garofani, alloro, timo, basilico, il tutto in proporzione della quantità dei piedi. Quando saranno coti,

lasciateli raffreddare nella bagna in cui hanno cotto, dopo d'averli slegati. Indi tirateli fuori, conditeli con un poco di pepe schiacciato, ed un poco del grasso della cottura, mescolandovi uno o due tuorli d'uova crude; ungeteli ben bene da ogni parte, panateli con pane grattugiato, poneteli sulla graticola a fuoco moderato per fargli prendere un bel colore, e serviteli senza salsa, quando bene non vogliate mettergliene una composta con sugo di manzo, scalogni triti, e sugo di limone.

Avvertite che per la prima cottura nella marmitta richiede non meno di sei o sette ore a fuoco moderato. Similmente si possano trattare i piedi di altri animali.

488. — Arista ossia schiena di porco allo spiedo.

Prendasi l'arista del porco dalla parte delle costole, si metta in infusione con olio, agro di limone, alloro, erbe odorose, spicchi d'aglio, scalogni, carote, cipolla ed un poco di acciuga, sale, pepe intiero, garofani e barbe di prezzemolo, e si lasci stare per tre giorni in questo miscuglio. Dipoi si infilzi allo spiedo, e si faccia cuocere sinchè prenda un color d'oro. Quando sarà cotta si levi dallo spiedo, e si versi sopra la seguente salsa detta *Robert*. Prendete sei cipolle che taglierete a dadi, e porrete in una casseruola con un pezzo di burro, ed un pezzo di prosciutto, facendole prendere un color d'oro sopra fuoco gagliardo. Ponete poi questa salsa nel fondo del piatto, e sopra accomodatevi l'arista arrostita, intiera od in fette servendola così in tavola.

Alcuni usano di cuocere l'arista allo spiedo, infilzandovi dei ramoscelli di rosmarino, e lardelli di prosciutto, ed anche questo metodo non è da dispregiarsi.

489. — Porchetto da latte arrosto.

Si scotta prima il porchetto nell'acqua bollente, si pulisce dalle interiora, e gli si condisce il ventre con un grosso pezzo di burro fresco impastato con erbe aromatiche tritate, e con cipolle invecchiate di garofani. Riescirà migliore se lo condirete col suo fegato tritato con lardo bianco, tartufi, capperi fini, alici di Nizza, erbe aromatiche asperse di pepe di Giamaica, e salmarino, il tutto passato in casseruola. Riempi-
pilo il por- otthecontale composto glisi cuce

il ventre con spago acciò il ripieno non sortisca indi si infilza intiero sullo spiedo, sorvegliandolo diligentemente durante la cottura che deve farsi a fuoco gagliardo, ungendolo con olio vergine affinchè la cotenna divenga croccante. Quando principierà a prendere un bel colore d'oro, e che la cotenna screpolerà, sarà segno che è cotto. Allora tiratelo fuori dallo spiedo, accomodatelo su un piatto, levate lo spago della cucitura, e servitelo in tavola con sotto una salsa di arancio con sale e pepe bianco.

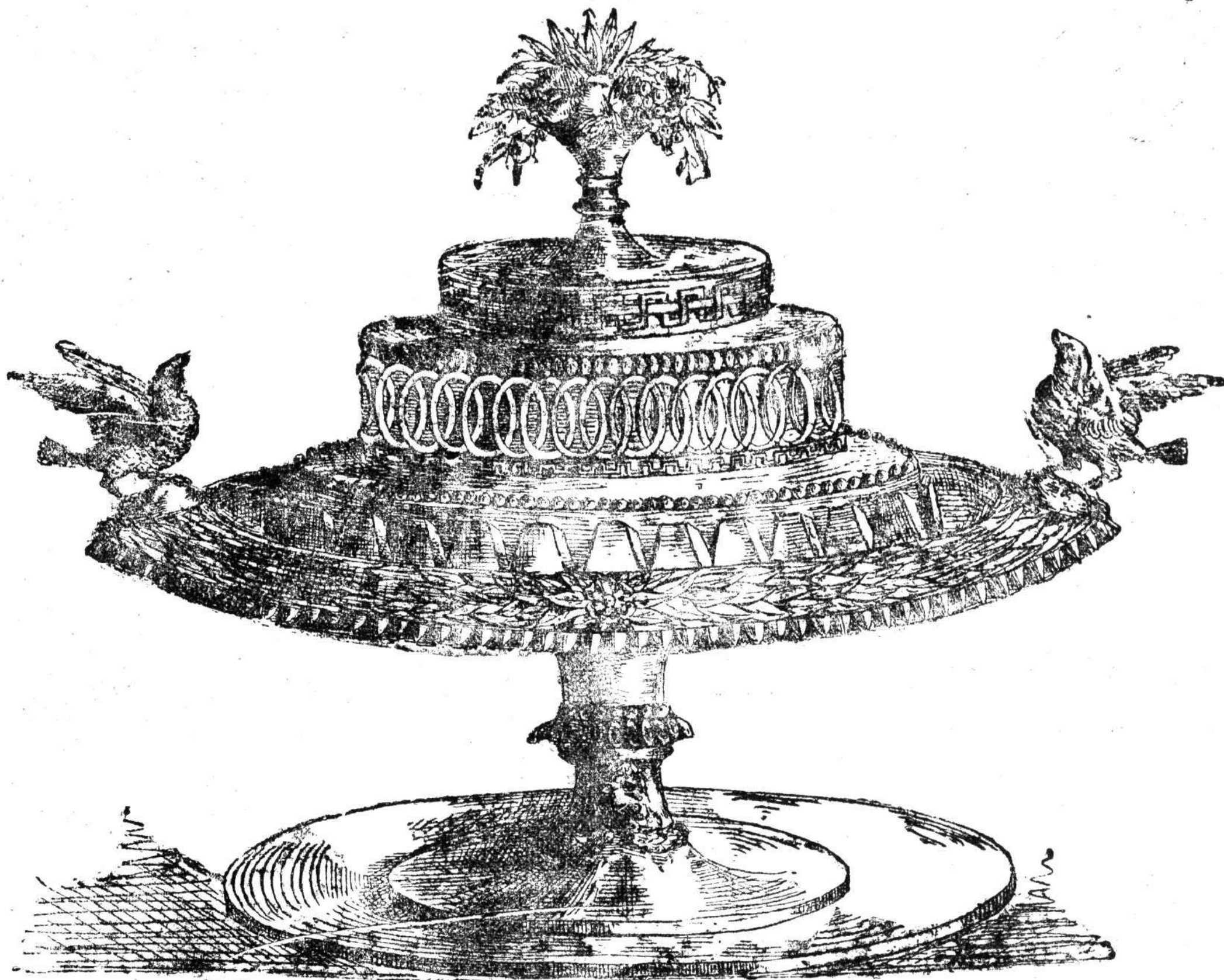
490. — Porchetto da latte alla Melfi.

Quando avrete tagliato la testa ed i piedi ad un porchetto da latte, bene prima ripulito come il precedente, dividetelo in quattro parti eguali che imbianchirete in acqua bollente, un poco di brodo, due spicchi d'aglio, erbe aromatiche, tre scalogne, sale e pepe rotto, una cipolla ed uno stecco di cannella, coprite i quarti del porchetto con un foglio di carta, e sovrappostovi anche il testo, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè saranno cotti, ponete i pezzi sopra di un piatto, conditeli, e panateli con pane grattugiato, poi fate loro prendere un bel colore d'oro al forno ovvero sulla graticola, e serviteli spruzzandovi sopra sugo di limone e ponendovi sotto la seguente salsa alla *scalogna*, che si compone mettendo in una piccola casseruola della scalogna trita, con metà di brodo colorito, e metà di sugo di manzo o vitello, la quantità che vi abbisogna per una salsa, che farete bollire per un momento aggiungendovi sale e pepe rotto, con moderazione.

491. — Altro arrosto di porco.

Sceglietene un pezzo adattato, il cosciotto o la lombata, marinatelo, versandogli sopra una miscela di spirito di vino e di aceto bollente; in questa miscela porrete pure alcune droghe forti ed erbe aromatiche; lasciatelo così marinare circa 12 ore; lardellatelo quindi con acciughe lavate e foglie di salvia, e ponete l'arrosto allo spiedo. Bagnatelo in principio di burro sciolto e cospargetelo di farina, poi al burro sostituirate la sua propria marinata, ed alla farina aggiungerete un poco di **cannella** in polvere, poca scorza di limone grattugiata, ed alcune mandorle dolci peste; sulla fine poi della cucitura invernicherete l'arrosto con uovo sbat-

PANE DI FEGATO ALLA REALE.



(30) Se fosse possibile di procurarvi dei fegati d'oca bene, altrimenti prendete del fegato di vitello possibilmente sincero, e di color chiaro, il quale taglierete in fette dopo avergli levato la pellicola.

Tagliate un po' di prosciutto grasso e magro in piccole fettine, sminuzzate due o tre scalogne, e mettete ogni cosa in un *santé* a rosolare sul fuoco moderato, insieme a un pezzo di burro; aggiungete un po' d'olio di Lucca ed una o due foglie di lauro, poi gettatevi dentro le fettine di fegato, un po' di sale, pepe, e noce moscata, e fate cuocere su fuoco vivo.

Appena cotto versate tutto nel mortaio, pestate bene, poi aggiungete un terzo del suo volume di besciamella gustosa e ristretta, passate allo staccio, e mettete in una catinella. Lavorate questo composto con una spatola e fategli assorbire durante quest'operazione un bicchiere di Marsala. Mettete pure nel composto dei dadi di tartufi neri, di buona qualità, e di fegato chiaro cotto al burro. Frattanto avrete unto di burro due stampi, (della forma possibilmente identica a quelli rappresentati dal disegno, e cioè che siano di diametro adatte a sovrapporsi uno sull'altro) ai quali intonacherete le pareti con fettoline finissime di lardo, riempiteli con il composto di fegato, e fateli cuocere al forno moderato per circa un'ora.

Quando è pronto levate i stampi dal forno, mettete in qua e in là, sul composto di fegato dei pezzetti di burro fresco, perchè assorbendolo riesca più pastoso, ed allorchè sarà raffreddato sformatelo dagli stampi, e pareggiatelo all'ingiro con un coltello. Poscia nettate bene i due stampi, fate rapprendere uno strato di gelatina intorno ad essi, decorateli, poi rimettete il fegato nelle sue forme, fatelo congelare insieme alla gelatina stessa, e poi sformateli su uno zoccolo, guarniteli di gelatina, insomma ultimatelo attenendovi strettamente al disegno corrispondente.

tuto, e lo bagnerete di nuovo ma scarsamente di burro. Quanto sarà sgocciolato durante la cottura, gli servirà di salsa.

492. — Altro arrosto di porco all'Irlandese.

Prendasi un pezzo di majale fresco dalla parte della schiena vicino alle cosce, gli si levino tutte le ossa, e se ne formino tante braciucoline larghe quanto una mano, e lunghe circa otto dita, facendone quel numero che possa servire al bisogno. Di poi si faccia un battuto con un poco di finocchio forte, un poco di prezzemolo, quattro spicchi d'aglio, poco sale e pepe pesto le quali cose tutte si battano ben fine con un coltello. Dopo si prendano le dette braciucole, si distendano sopra di un panno ben pulito, e sopra le medesime si distribuisca un poco di quel battuto per ognuna, le quali poi si arrotonderanno ben serrate, e si legheranno con un pezzo di filo, quindi poste in un piatto con entro olio vergine, si saleranno, spremendovi sopra un limone, tenendole poi in questa infusione per due ore. Dipoi infilate i detti rotoletti in uno spiedo, facendoli cuocere a buon fuoco per un'ora e mezzo, servendosi per ungerli dell'olio medesimo in cui furono infusi. Un'ora avanti di darli in tavola, ovvero meglio un quarto d'ora, si gratti della cortecchia di pane mescolandola con un poco di finocchio forte, ed un poco di prezzemolo battuto ben fino, si ungano per tre volte i rotoletti e ad ogni volta si spolverizzano col finocchio e prezzemolo, facendo prender loro un color di nocciuola; cotti che siano, si levano dallo spiedo, si toglie il filo con cui sono legati, si accomodano nel piatto con simmetria, e spremendovi sopra un limone, si recano in tavola ben caldi.

493. — " Car è " di cinghiale arrosto.

Si prenda il *carè* di questo animale, che è quanto dire quel pezzo quadrato composto di tutte le costole, e lo si ponga in un tegame con olio d'olivo, agro di limone, erbe odorose, una cipolla ed una carota tagliata in fette; quattro garofani, alcuni grani di pepe intiero, tre spicchi d'aglio, quattro scalogni, ed una foglia di allôro secca, e si lasci stare in questo marinaggio per 24 ore. Poi si levi, si ponga arrosto allo spiedo, e si lasci cuocere ad un fuoco moderato; e quando

sarà cotto ed avrà preso un bel colore, gli farete la seguente salsa: prendete una cortecchia d'arancio, tagliatela a pezzetti, fatela bollire nell'acqua per due minuti soltanto, poi ponetela per poco nell'acqua fresca, indi fatela di nuovo bollire con sugo di manzo: la verserete nel piatto sopra il cinghiale, e lo servirete.

494. — Prosciutto arrosto.

Togliete con diligenza al prosciutto la cotenna, lavatelo quindi nell'acqua tiepida, tenetelo immerso in una catinella in cui avrete posto del vino bianco per dieci od anche dodici ore; passatelo poi allo spiedo avvolto in un foglio di casta, e bagnatelo spesso durante la cottura col vino nel quale stette in infusione. Reso bastevolmente morbido, levatene la carta, e aspergete poscia il prosciutto con pane grattugiato finamente, e prezzemolo, e fategli acquistare bel colore. Toglietelo finalmente dallo spiedo, lasciatelo raffreddare e servitelo in tavola guernito con prezzemolo verde.

495. — Anitre arrosto.

Spiumata e fiammeggiata un'anitra, e levatene le interiora, si pone in una marinata formata con un mezzo boccale di aceto, ed altrettanto di vino, qualche poco di cannella, ed alcuni garofani, nella quale si terrà immersa durante una notte, e meglio ancora per 24 ore; si lardella quindi con scorze di limone, si pone allo spiedo, e si bagna spesse volte con la marinata e con crema. Struggesi poscia un pezzetto di burro che si unisce con un poco di farina, tostata la quale vi si aggiunge il fegato dell'anitra tritato assai minutamente. Condensata la salsa, vi si unisce qualche poco della marinata e della sgocciatura dell'arrosto unitamente ad un paio di cucchiaini di crema ed alcuni capperi. Questa salsa si versa sull'anitra all'atto di portarla in tavola.

496. — Anitre salvatiche pure arrosto.

Preparate le medesime, cioè spennacchiate e pulite anche internamente come sopra, le porrete per qualche giorno in luogo fresco ed asciutto, stropicciate di sale ed erbe odorose; le lardellerete quindi sul petto con lardo minuto cui potrete unire dei gambi di rosmarino in file bene ordinate; e finalmente le porrete

sullo spiedo per cuocerle a fuoco mediocre, bagnandole con crema e sugo di limone.

497. — Beccacce arrosto.

Questo è un piatto assai prezioso, epperò va fatto con diligenza; prima di tutto si devono vuotare dalle interiora, gettasi il ventricolo, ed il restante si mette sopra un tagliere con un fegato di vitello in quantità bastante, e vi si aggiunge un poco di prezzemolo, una mezza cipolla, un poco di sale, una presa di pepe pesto, indi con un coltello si batte tutto ciò finamente. Dipoi si facciano dei crostini di pane o fette, sopra le quali vi porrete ben disteso il suddetto battuto e dopo le accomoderete nella *leccarda* (così chiamasi quel recipiente oblungo, di rame, destinate a raccogliere le sgocciolature dell'arrosto) vicino le une alle altre. Allora vi si porranno le beccacce sullo spiedo dando loro un'ora di cottura a buon fuoco, salandole in tale frattempo due volte, ed ungendole quattro volte, osservando che l'unto che ne cola, vada a cadere sopra le fette di pane già disposte nella *leccarda*. Cotte, si leveranno e si serviranno in tavola guernite colle suddette fette di pane.

498. — Beccaccine arrosto.

Queste vanno preparate con una fetta ciascheduna di lardo grosso quanto uno scudo sul petto e che in termine tecnico si chiama *barda* o *bardatura*, infilzandone il becco nelle coscie, ed accomodate così nello spiedo, si porranno a fuoco moderato per un'ora. Bisogna salarle due volte, ed ungerle tre, durante la cottura, indi servitele, contornandole se volete di verdura. Volendo si possono guarnire di crostini, con lo stesso procedimento descritto più sopra per le beccacce.

499. — Beccafichi arrosto.

Questo è un arrosto assai gustoso, e ricercato, e per ciò va fatto con grande attenzione. Si prenderà uno spiedino sottile, sul quale si infileranno i beccafichi già prima ben nettati e preparati, frapponendo tra l'uno e l'altro dei crostini di pane, ovvero dei pezzetti di ciambella inzuppati nel latte, ma non molto. Prima di infilzarli sullo spiedo, si tuffino in chiaro d'ovo sbattuto, quindi si mettano al fuoco, e tosto si salino, e dopo tre minuti si ungano d'olio d'oliva vergine. Si terranno al fuoco vivo

di fiamma per dieci minuti, e si daranno in tavola caldissimi.

500. — Cappone arrosto privilegiato.

Questo piatto ebbe la preminenza in un pranzo fatto da alcuni esertissimi cuochi, in cui tutti dovevano presentare alla tavola quello che di più prelibato sapevano apprestare. — Questo cappone, dopo disossato col lasciarvi le sole ali e le cosce, venne semplicemente riempito di eccellenti tartufi pelati e fettati; e cotto allo spiedo cosperso con buon burro, levatone poi la *leccarda*, e messavi sotto il cappone, della bragia come se si dovesse cuocerlo alla graticola, asperso al giro con olio e aceto per alcun poco infino a che poteva aver assorbita questa marinatura, servito così confezionato alla mensa, fu giudicato per il piatto il più squisito che si fosse apprestato.

501. — Cappone arrosto semplice ordinario.

Lavato ben bene e purgato il cappone, battigli il carcame, ed aggiungivi sale; alcuni costumano di acconciargli dentro le zampe. Ponilo quindi allo spiedo, bagnandolo di frequente con burro. Allorchè sarà ben cotto, può essere servito in tavola su fette di pane arrostate, o su pomi di terra fritti.

Alcuni costumano di lardellargli sottilmente il petto; altri di empirlo col pieno come si usa coi tacchini alla casalinga, cioè coll'unione di marroni cotti prima arrosto in padella forata, salsiccia a piccoli pezzetti, prugne secche, pomi tagliati a quarti, qualche dado di lardo ben fresco e sano: le quali cose vogliono essere prima cotte bastantemente in buon burro.

502. — Fagiano arrosto.

Prendete uno di questi selvatici che sia giovane (la stagione più propria è l'autunno, essendo allora più grassi specialmente i maschi) sgozzatelo e vuotatelo delle interiora, indi fiammatelo ad un fornello bene acceso, ed accomdatelo per arrosto, lasciandogli il collo intiero, e ponendo a parte la coda per rimettergliela quando sarà cotto. Lardellatelo e mettetelo allo spiedo ben incartato, e fatelo cuocere per cinque quarti d'ora. Quando siete prossimi a mandarlo in tavola, levategli la carta, e fate prendere colore ai lardelli, unitevi poi la coda, guernitelo attorno di crescione o di altra insa-

lata, conditelo con sale, aceto, ovvero sugo di limone, e servitelo caldo. Più semplice si prepara il fagiano come si è detto, coll'avvertenza però di non spiumargli la testa, affinchè si possa distinguere da altri volatili. Poi si riveste con fette sottilissime di lardo e si pone allo spiedo bagnandolo frequentemente con burro; allorchè è cotto, si serve in tavola spremendogli sopra il sugo di un limone.

503. — Folaghe arrosto.

Queste dopo averle ben nettate, ed aver loro bruciacciata quella peluria nerastra da cui sono rivestite, si tengono per un'ora immerse nell'acqua, dalla quale si levano per metterle con sale, basilico, rosmarino, aceto, vino, cipolline, e foglie d'alloro, in un vaso di terra, in cui si lasciano un'intera giornata: si assestano quindi sullo spiedo, e si bagnano frequentemente durante la cottura colla marinata suddetta, alla quale in fine si sostituisce burro e crema, procurando di dar loro un buon colore mediante un fuoco mediocre ed eguale.

504. — Oca ripiena allo spiedo.

Spennacchiata, sventrata e ripulita un'oca giovine, vi metterete entro un ripieno che comporrete in questa maniera: prendete dei marroni cotti arrosto, e tritandoli colla carne di salciccia in proporzione quantà, il fegato dell'oca stessa, una scalogna, uno spicchio d'aglio, prezzemolo e cipolla, ponendo poi tutto ciò in una casseruola al fuoco con un buon pezzo di burro, per un quarto d'ora, lasciandolo poi raffreddare prima di servirvene a riempire l'oca, che cucirete dopo affinchè nulla esca. Fatela quindi cuocere allo spiedo, e portatela in tavola accompagnata da qualche intingolo, i quali si indicheranno di seguito al Capitolo *Salse*.

505. — Oca arrostita al forno.

Allorchè, come si disse più innanzi, avrete preparata l'oca ben netta e bene asciutta, la collocherete in un recipiente oblungo, con lardo, piccole cipolle intiere, sale, pepe, e droghe, e poi bagnatela con brodo e vino bianco, e cuocetela al forno con calore moderato, bagnandola di tempo in tempo, e rivolgendola spesso volte. Arrostita quanto basta, si leva dal grasso, si guernisce colle cipollette poste in giro cc-

landovi sopra il sugo prima sgrassato, e poi condensato. Si usa anche riempirla con pomi cotogni cotti, con marmellata di altri pomi, oppure con castagne od altri frutti.

Altri la guarniscono con olive verdi, alle quali prima si tolgono le ossa, poi si sbianchiscono nell'acqua bollente, e quindi si riempiono con una farcia di vitello, o di pollame, e dopo avergli dato la forma primiera si sbianchiscono di nuovo, poi s'insaporiscono saltandole al burro insieme ad un po' di sostanza.

506. — Oca in altro modo.

A me riuscì buonissima, ponendola bene regolata e ripulita in un *sauté*, cioè recipiente di rame basso, adattato di grandezza, salandola convenientemente, e nessun altro condimento mettendovi fuorchè un boccale di vino bianco di scelta qualità. Posto poi sopra il *sauté* un foglio di carta consistente in modo che sopravvanzasse dai lati, e messovi il suo coperchio con peso sopra un fornello a fuoco moderato e mantenuto non meno di quattro ore, ne tolsi l'oca perfettamente cotta e di bel colore, avendo così assorbito tutto il vino bianco che la rese croccante, e deposto nel *sauté* tutto il suo grasso, buono per gli altri usi.

507. — Ortolani arrosto alla Francese.

Prendasi quel numero di ortolani che si vorranno cuocere, ma che siano ben grassi e freschi, si spuntino loro le unghie, si gratti del pane duro, e si sbattano delle uova nelle quali si involgeranno bene gli ortolani passandoli poscia nel pane grattato suddetto, e formati poi dei crostini di pane grosso un dito a forma di mostacciolo in numero eguale degli ortolani, si infilzi sullo spiedino un ortolano ed un crostino di pane, e così alternando finchè tutti siano disposti; dopo di che si mettano al fuoco a cuocere, avvertendo prima di ungerli, di farli girare al fuoco cinque o sei volte, acciò il pane si possa attaccare bene ai medesimi, poscia si ungano e si salino bene, tenendoli a cuocere per circa dieci minuti, indi si levino, si accomodino nel piatto, e si servano in tavola assai caldi.

508. — Altro modo.

Si usa anche di metterli ad uno ad uno in una piccola forma da pasticcini con un po' di burro, e di farli cuocere così lentamente,

509. — Pollastri arroste alla *Invernaise*.

Puliti che avrete dei polli, li farete cuocere allo spiedo, li accomoderete nel suo piatto, versando sopra ad essi un intingolo che comporrete

servirà di salsa e guarnizione all'arrosto semplice di sopra accennato.

510. — Pollastri alla *Bordois*.

Puliti e disposti i pollastri, tagliateli in pezzi,

CERTOSINA DI PERNICIOTTI ALLA DIPLOMATICA.

(31) Prendete dei cavoli cosiddetti bolognesi, che taglierete in quattro, privandoli dei torsoli e delle coste dure: dopo di averli ben lavati, prolessateli e cuoceteli in un tretto in una casseruola con un pezzo di ventresca o di prosciutto. Allorchè i cavoli son presso a poco cotti vi unirete i perniciotti fatti già rosolare nel burro per qualche minuto, terminate di cuocere insieme, indi poi leverete i perniciotti, ed i cavoli li spremerete bene affinchè ne sortia tutto il grasso.

Avrete unto di burro uno stampo detto a *sciarlotta*: lo incamicerete nelle pareti interne con carta, parimenti unta; e poi lo guarnirete con un assortimento di legumi composto di radiche gialle, rape e asparagi non molto grossi, e con questi formerete mediante uno stampo adatto, (*boîte-a-colonne*) tanti bastoncini della lunghezza di sei centimetri circa, e perfettamente uguali. Disponete simetricamente nel fondo dello stampo delle foglie fatte con rape e carote e poi lessate, ricoprite per intero le pareti con i bastoncini che fisserete a guisa di spina di pesce, alternandone i colori, ed allorchè l'operazione sarà terminata, spalmate tutto ciò con farcia di selvaggina.

Intanto avrete tagliato i perniciotti, privandoli delle ossa, li metterete in una buona salsa molto ristretta in cui vi siano anche delle fette di tartufi. Mettete prima nello stampo un po' di cavolo, poi adagiate su questo i perniciotti, poi il resto del cavolo ed infine chiudete con l'altra farcia sovrapponendo su questo un disco di carta unta.

Ponete lo stampo in una casseruola con acqua bollente, e fate cuocere a bagnomaria per circa un'ora, e quando è l'ora di adoperarlo, capovolgetelo su un coperchio di casseruola per farne sgocciolare il grasso, fatelo scivolare sopra il piatto del servizio, orlate il piatto con una bordura di pasta da tagliatelli, e infilate in mezzo allo stampo uno spiedino con un tartufo. Servite da parte una salsiera di buon sugo all'essenza di perniciotti.

di carote, funghi, tartufi, piccole cipolle, le quali cose farete cuocere nel brodo sostanzioso o sugo, unitamente ad un poco di prosciutto, ed aggiungendovi pure un bicchiere di vino forestiere. Questo sugo cogli ingredienti suddetti

passateli al fuoco in casseruola con un pezzo di burro, erbe odorose in mazzetto, un pizzico di farina stemperata con brodo, un poco di sugo, un bicchiere di vino bianco, e fate bollire a fuoco lento; quando siano cotti, disgras-

sate la salsa, indi aggiustate i pollastri, cuopriteli di pane trito con alcuni pezzetti di burro per farli colorire in una tortiera con testo sopra infuocato, oppure al forno e serviteli caldi.

511. — Pollastri alla giardiniera.

Mettete in ordine due pollastre mezzane, fate loro abbrustolire i piedi o zampe per pelarle e farle entrare nel corpo alle stesse tagliando via i così detti sproni. Divideteli poscia in due parti per il lungo, batteteli alquanto, poi fate una marinata con prezzemolo, cipollette, metà vino bianco, e metà aceto, sale, pepe, e droghe con moderazione, e lasciateli in infusione nella medesima per alcune ore, levateli, impanateli, e metteteli alla graticola a fuoco lento, bagnandoli spesso con l'avanzo della marinata. Quando saranno cotti e coloriti, serviteli con una salsa fatta con tre cucchiaini di agresto, od in mancanza con altrettanto sugo di limone, sale e pepe, prezzemolo trito, e due rossi d'uova, facendola stringere al fuoco senza però bollire.

Potete servire intorno ai pollastri, oppure da parte, una giardiniera di legumi, composta di quanto di meglio offre la stagione, sbianchiti e saltati al burro, ed ultimandoli con un pizzico di zucchero fino.

512. — Pollastra alla cuciniera.

Spennacchiate, sventrate, e pulite una pollastra, facendole un ripieno del suo fegato mischiato con un poco di burro, prezzemolo, cipolla, ed uno spicchio di aglio tritato, sale e pepe, e due tuorli d'uova, le quali cose ridurrete sul fuoco alla necessaria consistenza bene incorporandole, e lascerete quindi raffreddare questo impasto, prima di servirvene come sopra. Dopo aver riempita e cucita la pollastra, ponetela a cuocere allo spiedo, bagnandola con burro caldo nel quale avrete stemperato un tuorlo d'uovo, ed aspargendola a mezza cottura di pane grattugiato. anzi a cottura quasi perfetta, facendole prendere un bel colore dorato. La servirete in tavola con sopra una salsa che comporrete ponendo in una casseruola un mezzo bicchiere di brodo, un poco di aceto, un pezzetto di burro corrispondente alla metà di un uovo ed impastato con un pizzico di farina, sale, pepe, e noce moscata grattata, alla quale

salsa si darà la necessaria densità col farla rap-pigliare al fuoco.

513. — Pollastri arrosto. (Modo semplice.)

Nettati e fiammeggiati che avrete i pollastri, levate loro l'osso del petto, ed accomodateli colle loro gambe dentro, quindi li arrostitete allo spiedo con fuoco non tanto forte, bagnandoli con burro, e salandoli convenientemente, avvertendo che tosto dopo salati, si deve lasciar fare ai medesimi qualche giro allo spiedo prima di ungerli di nuovo, per dare così tempo al sale di poter penetrare nelle carni. Alcuni usano di seminar sulla loro superficie del pane grattugiato; altri di lardellarli sul petto con lardo tagliato a minuti filetti.

514. — Pollastri marinati allo strutto.

Levate ad essi le interiora, fiammeggiatele la peluria, assestateli come è d'uso, indi immergeteli in acqua bollente per pochi minuti onde imbianchirli. Dopo una mezz'ora stendeteli sopra un pannolino ad asciugare. Intanto preparate per marinarli, con prezzemolo trito, scalogne, basilico, chiodi di garofano, scorza di limone, sale e pepe, un poco di aceto e brodo, mantenendo costantemente un fuoco leggiero, a fine di comunicare ai pollastri un sapore aggradevole. Infine levateli fuori, lasciateli raffreddare, passateli nelle uova sbattute, e quindi nel pane grattugiato e nella farina, per friggerli allo strutto. A formare poi loro una salsa, quanto pronta, altrettanto gradita, si presta la marinata sopra indicata, colata a traverso lo staccio. Si può, volendo, inviare una salsa di pomidori.

515. — Tacchino o pollo d'India arrosto.

Abbi cura che sia frollato sufficientemente, giacchè nel caso contrario, correresti pericolo di servire in tavola una carne immangiabile. Certo di questo, lo allestirai per essere arrostito. Apparecchia quindi un pieno di fegati di pollo, tartufi o funghi, una grossa fetta di lardo, pista tutto assieme ed uniscivi il sale e le droghe necessarie, e con questo riempi il pollo che infilerai nello spiedo. Quando avrà preso ben colore, lo involgerai in un foglio di carta e diminuirai il fuoco, bagnandolo frequentemente di burro. Prendi in fine un pugno di funghi, alcune cipolline e prezzemolo, friggi tutto questo

nel burro, spargivi un cucchiaino di farina, un poco di brodo, un bicchiere di vino bianco, e qualche droga, formandone una poltiglia ben ristretta. Questo verserai sul pollo d'India arrostito, nell'atto di portarlo sulla mensa, potendo anche aggiungere nella salsa il sugo di un limone.

Più comunemente si cuoce il pollo d'India arrostito in un tegame di rame tondo oppure in una casseruola ovale che abbia il coperchio di capacità corrispondente. Preparate il pollo come si pratica, tagliategli le gambe sino alla piegatura, internategli le coscie, tagliate le ali alla prima falange o nodo, tagliategli parimenti il collo sino alla radice, tenendogli però intatta la pelle col tagliarla in giro e rovesciarla; si vuota dalle anteriora praticandogli una incisione di fianco e quasi superiormente ad una delle ali, e poi si lava ben bene, e lo si lascia quindi sgocciolare. Si prepara frattanto il suo ripieno, mettendo in una padella a prendere colore con burro il fegato dello stesso pollo ed altri se ne avete, lardo e prosciutto tagliati a dadi, prugne di Provenza, marroni cotti preventivamente arrostiti, e dopo qualche tempo pomi tagliati a quarti e pelati ed in fine salsiccia a pezzetti lunghi circa un dito. Tutta questa roba devesi condire di sale e droghe, e lasciarsi cuocere circa un quarto d'ora, poi levata dal fuoco si porrà a raffreddare; quindi ne empirete il pollo dalla apertura medesima per dove lo avete vuotato: avvertendo che dovete anche rompergli e levargli l'osso del petto affinché il ripieno meglio si distenda, e il pollo possa prendere una bella forma. Col medesimo composto gli empirete la gola, rovesciandogli indietro la pelle del collo sulla schiena, ivi assicurandola colla cucitura che tiene in sesto il pollo stesso, la quale in questo modo si pratica.

Con un lungo ago da basto nel quale avrete infilato dello spago bastantemente forte, gli farete una puntura laterale alla metà circa della spina dorsale dirigendo la punta dell'ago sotto la parte superiore della coscia destra, e tirandolo in modo che ne sopravanzi sulla schiena un buon palmo; poi si fa entrare l'ago nella stessa coscia dove si restringe, passandolo orizzontalmente attraverso il corpo del pollo, alla medesima situazione della coscia sinistra, quindi tirando a sè l'ago suddetto, si passa nella parte

superiore della stessa coscia, dirigendolo onde sorta dal dorso parallelamente al sito ove entrò prima. Si prendono allora le due estremità dello spago, e tirandole con forza bastante, si aggruppano comprendendovi ed assicurando con esse anche la pelle del collo distesa come sopra. Con questa legatura che serve anche pei capponi e pollastri, si ottiene di tenerli fissi in bella forma durante la loro cottura.

Posto quindi il pollo d'India nel recipiente suddetto, in cui avrete già fatto sciogliere una discreta quantità di burro, lo porrete su di un fornello a fuoco moderato, rivoltandolo di tempo in tempo finchè avrà preso un bel colore da ambo le parti, poi vi aggiungerete un ramaiolo di sugo o brodo sostanzioso, e più tardi anche un bicchiere di vino bianco, salandolo convenientemente da ambo le parti nel rivoltarlo come sopra. Deve cuocere a piccol fuoco, ma continuo, almeno quattro ore, tenendo il recipiente col suo coperchio ben chiuso, il che otterrassi meglio frammettendovi un foglio di carta abbastanza grande per sopravvanzare dagli orli. Si serve in tavola ben caldo, ed è il solito piatto pel giorno di *Natale* che si usa nelle cucine casalinghe. Disponendo però di un forno, sia in muratura, sia di quei forni delle cucine economiche, la cottura procederebbe più regolare e più spedita; sarebbe molto meno faticoso, ed il risultato più soddisfacente.

516. — Piccioni arrostiti alla " papillotte. "

Apparecchia i piccioni, come si è detto nei capitoli degli altri volatili, i quali nel salarli possono essere conditi con pepe ed erbe fine. Ponili poscia a fuoco con burro, e mentre cuociono, piglia altro burro che si fa liquefare a parte, e nel quale porrai funghi secchi, prezzemolo, cipollette sminuzzate, ed un poco di spezie. Prepara intanto delle cassetine o scatolette di carta bianca, capaci di contenere il piccione, ed in ciascuna di esse già precedentemente unte porrai due o tre cucchiaini della salsa suddetta, poscia il piccione, sul quale spargerai alcun poco della medesima. Avanti di presentarli alla mensa, li porrai in tortiera con un poco di burro, finchè abbiano pigliato un bel colore. ◀

517. — Piccioni ripieni allo spiedo.

Prendi due piccioni ben nutriti, lavati, e spargili internamente di sale e di droghe. Tritura

quindi il loro fegato ed il cuore, e passali ne burro fritto, nel quale porrai pure un piccolo pane imbevuto nel latte, un poco di rosmarino, sale, e rimescola il tutto; poi uniscivi due uova ed impasta di nuovo. Con questo composto riempirai i piccioni che arrostiti allo spiedo, bagnandoli frequentemente di burro.

518. — Arrosto di pernici marine.

Allorchè saranno cucite ed allestite le pernici per essere cucinate, le marinerai nel sugo d'uva immatura ossia agresto, nel quale porrai del sale, droghe, scalogne, e foglie d'alloro, lasciandovele non meno di tre ore, dopo il qual termine, preparata con farina, vino bianco, e rossi d'uovo, una pasta ben sottile, in essa avvolgerai le pernici, per arrostarle poi con lardo liquefatto, e servire poi in tavola guernite di prezzemolo fritto.

519. — Pernici allo spiedo.

Prendete due o tre pernici, dopo sgozzate fiammatele ad un fornello ben acceso, aggiustategli i piedi a vostro piacere, ed infilatele per il lungo in uno spiedo da tordi. Pigliate una carta grossa, e distendetevi tre fette sottili di lardone, sopra del quale vi porrete le suddette pernici che avrete infilate nello spiedo come sopra. Coprite loro il petto con altre fette di lardo sottili, un poco di prosciutto magro, un limone tagliato a fette al quale leverete bene la prima scorza, e questo pure ponete sopra il petto delle pernici acciò divengano bianche; aggiungetevi quattro garofani, un poco di pepe intero, mezza foglia di alloro secco, una mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota pure tagliata in fette, con un poco d'olio vergine, ed un pezzo di burro. Tutta questa roba colle pernici, l'involgerete in quella carta che avrete posta sotto i detti volatili, e che dovrà perciò essere un foglio bastantemente grande; serratela bene ed allacciatela con dello spago all'intorno, e nelle estremità, acciò niente ne sorta. Ponete quindi arrosto le suddette pernici, lasciatele girare per un'ora ad un fuoco non tanto gagliardo, ed ungetele con del lardo vergine liquefatto. Ciò fatto, prendete delle olive grosse che tornirete per levargli il nocciuolo, procurando che vengano intiere. Fatele bollire nell'acqua per tre minuti, indi ponetele in altra

acqua fresca per altri tre o quattro minuti, poi le scolerete dall'umido, e le porrete a cuocere in una casseruola con un mezzo bicchiere di sugo ed un pezzo di prosciutto; conditele con del pepe e noce moscata, lasciandole così bollire per dieci minuti. Spremetevi il sugo di mezzo limone, e versate questa salsa in un piatto, levandone il prosciutto. Prendete poi le pernici che avete poste arrosto, levategli la carta, e quelle fette di lardo ed il rimanente osservando che non resti loro niente attaccato di quella mescolanza che si è posta nella carta. Ponetele nel piatto della salsa d'olive, e servitele in tavola. Si potrà tener conto di tutta quella quantità di roba che è nella carta, per farne altro uso.

520. — Piccioni alla graticola con salsa d'agresto.

Pigliate dei buoni piccioni che pulirete e preparerete come al solito, e ripiegate loro in dentro i piedi. Se mediocri, basterà fenderli per di dietro e schiacciarli senza romper loro le ossa; poi si fanno marinare con olio d'olivo fino, sale, pepe, prezzemolo, cipolle e funghi, tritutando questi tre ultimi capi. Quando avranno bene assorbito questo condimento, avvolgeteli nel pane grattato, e poneteli alla graticola, bagnandoli col rimanente del marinato e facendoli cuocere a fuoco lento, riducendoli di bel colore. Cotti li servirete in tavola colla seguente salsa: mettete una cipolla tagliata nel mortaio con dell'agresto, cioè grani d'uva immatura, pestate assieme spremendone il sugo dell'uva più che sia possibile, poi unitevi un poco di brodo, sale e pepe e fate riscaldare la salsa al fuoco, quindi passatela al setaccio versandola dipoi sopra i piccioni.

Quando non avete in pronto l'agresto, sostituite alla suddescritta una salsa piccante a piacere.

Coloro che non amassero le salse forti, o piccanti, potranno adoperare in questo caso una *maitre d'hôtel*, cioè a dire del semplice burro liquefatto, con sale, pepe, prezzemolo trito ed un pochino di sugo di limone, e versarla al momento sui piccioni, già preparati nel piatto.

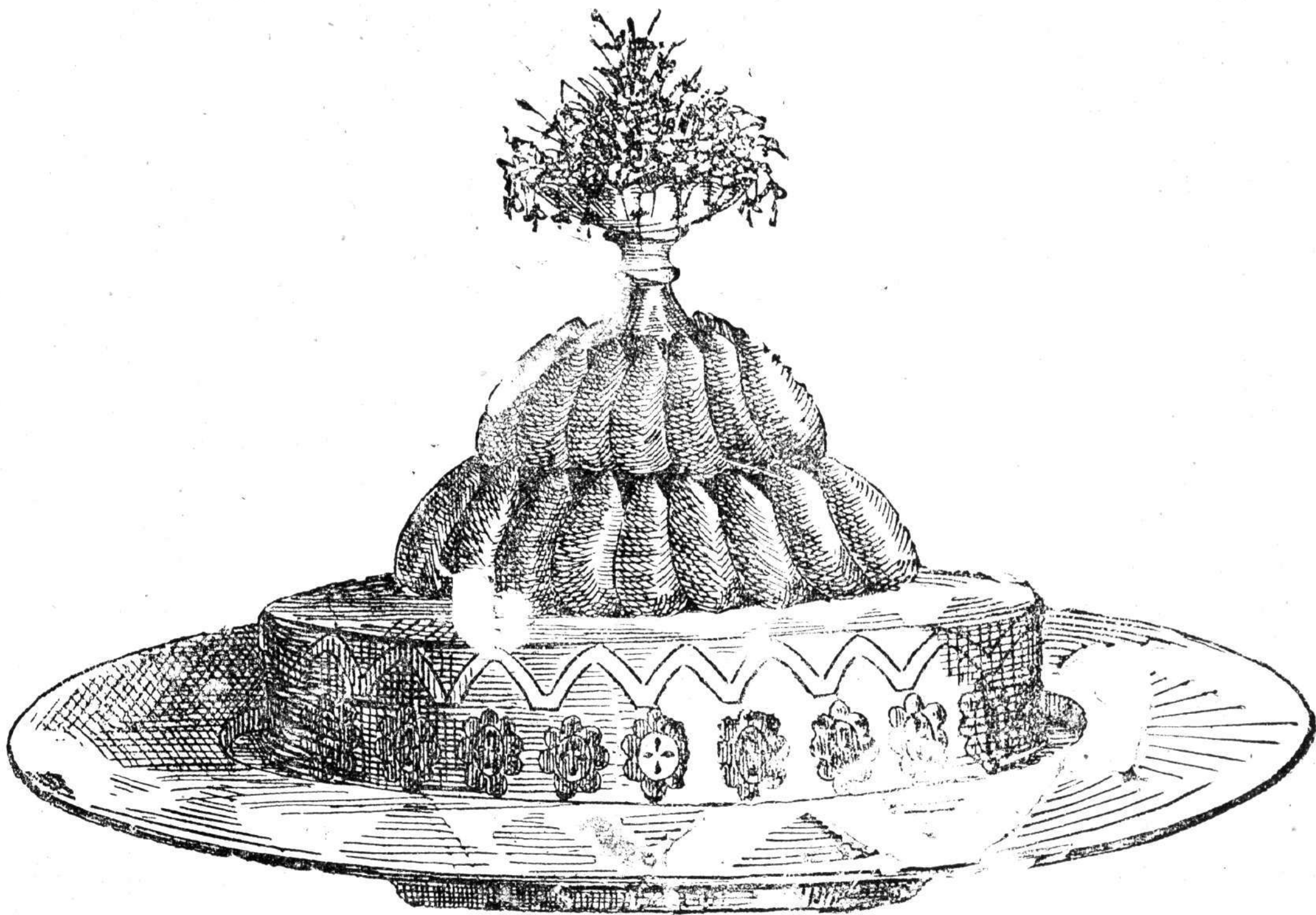
521. — Quaglie arrosto.

Spennate le quaglie, e ben nettate internamente non che bruciacchiate alla fiamma, si lasciano in sale alcun poco, indi si fa loro una marinata con metà aceto e metà vino, in dose relativa alla quantità delle quaglie suddette.

qualche poco di cannella ed alcuni garofani, ed in essa si tengono immerse durante una notte. Si arrostitiscono quindi allo spiedo, servendosi

levata dalla quale vuole essere arrostita allo spiedo, bagnata primieramente di vino, ed in seguito di burro, e sparsa di sale. La salsa poi

CHAUFROIX DI FILETTI DI LEPRE ALLA GELATINA



Spogliate quattro bei filetti di lepre dalle pellicole e dai nervi, e di ogni filetto ne farete quattro altri 2 filettini tagliati trasversalmente, battendoli alcun poco e pareggiandoli possibilmente tutti di egual forma e grossezza. Adagiateli in un *saut * o tortiera col bordo, unto con burro chiarificato, salateli e fateli cuocere a fuoco vivace, sbruffandoci, allorch  coloriscono, mezzo bicchiere di Marsala, e badando di non farli cuocere troppo.

Avrete fatto una salsa *chaufroix* con il sugo ricavato dai rimasugli della lepre, ed anche della gelatina; quando i filetti son freddi e la salsa   ancora tiepida, farete l'operazione immergendo ciascun filetto nella salsa, in modo che ne resti uno strato liscio ed uguale attorno al filetto stesso, mettendoli man mano sopra una lastra stagnata finch  li abbiate ricoperti tutti di salsa.

Metteteli a raffreddare in un luogo fresco, e quando la salsa   ben rappresa lucidateli superficialmente con un pennello bagnato nella gelatina liquida.

Intanto avrete fatto con i ritagli dei filetti una *brutata* di farcia di lepre, cotta al bagnomaria, poi freddata e spalmata con gelatina. Ponete questa sul piatto del servizio nel cui centro vi avrete attaccato un crostone di pane fritto a forma di cono. Disponete i filetti scaglionati sul bordo, in giro, e montati a piramide fino alla sommit  del crostone su cui infizzerete uno spiedino (*h telet*) guarnito. Guarnite artisticamente con pezzi di gelatina e servite.

della marinata per salsa, passata al setaccio ed opportunamente riscaldata.

522. — Selvaggina arrosta. - Avvertenze generali.

La selvaggina si ama generalmente marinata,

che pi  di frequente l'accompagna, si   la seguente. Si prende una cipolla, tritasi con quattro uova dure, vi si aggiunge un poco di zucchero, ed una ventina di grani di ginepro pesti; bagnasi i

tutto col sugo di due limoni, nonchè con olio d'oliva ed aceto in quantità conveniente onde dare alla salsa la dovuta fluidità.

Altri usano cuocere la selvaggina semplicemente allo spiedo bagnandola con burro sino a mezza cottura, poi colla crema nella quale siensi già sbattuti due tuorli d'uovo con un poco di farina: in questo modo le si formerà una crosta, che alla selvaggina manterrà il suo grasso ed il succo delle carni senza alcuna perdita.

523. Uccelletti all'uso dei cacciatori.

Fate liquefare in un piccolo *sautè*, oppure in un tegame, del burro a sufficienza; quando incomincia a prendere il color d'oro, vi unirete gli uccelletti che avrete prima preparati ben puliti dalle interiora, e chiusi bene in essi, li lascerete cuocere lentamente fino a metà cottura: poi salati coll'aggiunta di un poco di salvia, o se volete meglio con alcuni ginepri pisti, terminerete la loro cottura. E perchè abbiano a prendere un bel colore, poco prima di levarli scoprite il recipiente, e lasciateli andare a fuoco vivo così per alcuni minuti rivoltandoli spesso sino a che evaporando l'umido, si abbiano come cotti allo spiedo senza abbruciare.

In alcuni luoghi d'Italia si usa cuocere gli uccelletti senza levar loro le interiora, il che praticasi specialmente nel Bergamasco e nel Bresciano, perchè altrimenti dicono che nella cottura divengono troppo asciutti. Se ad alcuno però non piacesse od anche generasse schifo questa pratica, si può rimediarvi nel seguente modo: si levano le interiora dagli uccelletti, si lavano e si purgano ben bene, poscia si piglia del prosciutto, oppure un pochetto di lardo non tanto grasso, od anche del fegato di maiale con erbe fine e spezie, il tutto tritato ben minutamente ed impastato; con esso si riempie l'interno d'ogni uccelletto, che poi si può mettere allo spiedo, od anche si pone a cuocere nella tortiera con burro e sale e ben caldi si servono in tavola.

Cuocendoli allo spiedo framezzati l'un l'altro di foglie di salvia, bisogna far loro fare qualche giro prima di bagnarli col burro. A metà cottura si saleranno convenientemente, ed avvertasi che basterà bagnarli due volte prima che siansi salati, e due volte dopo; e che la cot-

tura deve farsi a fuoco assai vivo per ottenerla sollecitamente.

Si possono anche arrostiti semplicemente infilzandoli allo spiedo ed alternandoli con crostini di pane, foglie di salvia e fettine di prosciutto e cuocerli così a fuoco piuttosto vivace.

524. — Orecchie di agnello ripiene al forno.

Farete tagliare larghe le orecchie d'agnello, che vi abbisognano, procurando che abbiano molto ceppo o radice. Bianchitele in acqua bollente, asciugatele, e fatele cuocere con delle digrassature miste a brodo. Dopo le leverete fuori ed allorchè saranno fredde, le riempirete con un ripieno così composto: carne cotta avanzata di polli, o altro animale trinciata con coltello, e posta quindi in un mortaio con burro, prezzemolo, un mezzo tartufo di mediocre grossezza, una mollica di pane, quattro scalogni, e condita a proporzione con sale e pepe, e qualche poco di drogheria, indi bene pestata per una mezz'ora con due tuorli d'uovo. Satterete in seguito delle uova in cui intingerete le suddette orecchie riempite, poi le involterete in pane grattugiato finamente.

Accomodateli poi così nel piatto su cui volete servirle in tavola, il di cui fondo dovete spalmare di burro: versatevi un poco di sugo con altro burro liquefatto poneteli nel forno o sotto il testo, e quando avranno un bel colore di giusta cottura inviateli sulla mensa.

525. — Arrosto di coscia d'agnello all'olandese.

Si prenda la coscia di agnello tenero e di buona qualità. si pulisca bene e la si stecchi con pezzetti di prosciutto bene accomodati e disposti: dopo si prenderà un foglio grande di carta bianca e consistente perchè possa resistere al fuoco; nel medesimo vi accomoderete un composto fatto con un poco di cipolla, sale, quattro foglie di alloro, otto garofani, un poco di pepe in grani, ed una ventina di garofani di ginepro: nel mezzo di detto foglio vi accomoderete l'agnello, e sopra vi porrete un poco di quella composizione che si è già messa sotto, aggiuntovi sale, e quella quantità d'olio vergine d'oliva bastante per farlo cuocere. Piegata poi la carta in modo che racchiuda bene il pezzo di carne col suo condimento, ed assicurata con spago nel mezzo ed alle estremità perchè niente sfugga,

si metta allo spiedo, e si faccia cuocere a piccolo fuoco, servendosi per bagnario di nuovo, di quell'unto che da se stesso sgocciolerà durante la cottura.

Gli preparerete frattanto la sua salsa all'olandese ponendo in una piccola casseruola un buon pezzo di burro, una mezza cipolla tritata ben fina, e sopra il fornello gli si faccia prendere il color d'oro, aggiungendovi poi per bagnarla un poco di brodo ristretto o sugo, quindi una buona fetta di prosciutto, il che sopra un treppiede con fuoco mediocre, si farà bollire per un'ora e mezzo: dipoi si faccia un miscuglio di tartufi piuttosto abbondanti, pignuoli secchi, una piccola quantità di capperi acconci, che uniti agli ingredienti precedenti, si fanno bollire ancora per un'altro quarto d'ora.

Si levi poi l'arrosto dallo spiedo togliendogli la carta in cui venne involuppato, osservando che niente vi resti attaccato di ciò che è stato posto nella carta con esso, ed accomodato che sia nel piatto si preme un mezzo limone nella salsa già preparata procurando che questa sia abbondante a proporzione dell'agnello, vi si versi sopra, e si serva in tavola caldissimo.

Questo arrosto può anche servirsi semplicemente con un contorno di *Sauer-kraut* alla tedesca, descritto nel capitolo che tratta delle verdure, che trovasi sempre vendibile da tutti i salsamentari.

Allo stesso modo si può apprestare arrosto una coscia di castrato.

526. — Costolette di castrato alla francese.

Si prendano le costolette e poi si accomodano in modo che ognuna abbia il suo osso lungo due dita. Si battono bene col maraccino onde siano ben spianate, poi si fa un composto triturato finamente con cipolle e prezzemolo, e collocate le costolette in una fiamminga, gli si semina il detto composto, aggiungendovi sale, olio d'oliva, ed un mezzo limone, e si lascia così per due ore. Metteteli poscia a cuocere in un *sautè* (casseruola bassa) con tutta la detta roba, e quando principiano a prendere colore, si scoli tutto l'olio, e per finire di cuocerla, vi si metta un poco di sugo. Quando poi sono cotte, fate restringere tutta la bagna rimasta nel recipiente e raffreddare; e frattanto formerete altro battuto fino con polpa di pollo cotto, un poco di

prosciutto pure cotto, prezzemolo ed un rosso d'uovo, nel quale impasto s'involmino bene le costolette col loro umido, cioè prima nel loro umido e poi nell'impasto suddetto, in modo che ne rimangano bene ricoperte da ambe le parti. Prendete allora della carta bianca, facendone di un foglio otto parti, ungeteli ciascuno per bene con olio d'ulivo, ed in ciascun pezzo di carta vi metterete una cotoletta, piegando la carta a forma di lettera, lasciando che l'osso ne sporga fuori, ed un quarto d'ora innanzi di servirle in tavola ponetele sopra la graticola. Le accomoderete quindi nel piatto con sotto un poco di sugo, e le manderete in tavola.

527. — Bracirole di castrato.

Si apprestano sopra la graticola tagliate a costolette. Potete anche porle nel burro fresco liquefatto, con sale, pepe, prezzemolo, cipolla e funghi, il tutto ben tritato, poi involgerle nel pane grattugiato, e cuocerle alla graticola come sopra, irrigandole con un poco di burro, e così non resteranno troppo asciutte. Si recano in tavola senza salsa.

528. — Lingue di castrato nella carta.

Dopo che l'avrete cotte nell'acqua e mondate dalle loro pelli, fatele marinare con sale, pepe, prezzemolo, cipolla, funghi, uno spicchio d'aglio, il tutto tritato, mezzo limone tagliato a fette, ed olio d'oliva.

Lasciatele in questo marinaggio alcune ore, levatele poi, tagliatele in due parti per il lungo, mettete ciascuna metà di esse con una parte del condimento suddetto in un quarto di foglio di carta bianca unta d'olio, ponendovi sotto e sopra una sottile fetta di lardo, quindi ripiegate la carta all'intorno affinchè nulla sfugga dai lati e fatele cuocere sopra la graticola a fuoco lento, recandole dopo cotte in tavola simmetricamente disposte in un piatto.

Taluni amano servire unitamente a queste lingue, ma in una fiamminga separata, una guarnizione di patate *machées*, ossia in poltiglia, insaporite con burro fresco e panna di latte.

529. — Coscia di castrato arrosto.

Deve cucinarsi esattamente come è stato insegnato per la coscia di agnello.

530. — Regole generali per ogni sorta di arrosti, e per conoscerne la cottura.

Questo lungo articolo che io lessi sul *Cuciniere Moderno* stampato a Livorno nel 1822, Tipografia Vignozzi, da cui trassi molti articoli per questo manuale, lo riscontrai troppo esteso per essere qui iscritto, ed in parte inutile perchè già esaurito in diverse ricette di questo capitolo. Mi sono pertanto determinato di ometterlo, limitandomi a dare il modo di cuocere i rondoni allo spiedo alla veneziana.

531. — Rondoni arrosto alla veneziana.

Prendasi quel numero di rondoni che si vuole; gli si spuntino tutte le ali, e tutte le unghie delle zampe, si fiammino per levargli la peluria, si aprano poi le reni, gli si levino tutte le interiora, e si distendano sopra un panno pulito; poi si prendano dei fegatini di pollo, oppure del fegato assai tenero di vitello, regolandosi per la quantità secondo il bisogno; si pongano sopra ad un tagliere con un poco di prezzemolo, due o tre foglie di basilico, due foglie d'alloro, un poco di sale, un tantino di pepe pesto, un poco di noce moscata, un rosso d'uovo, ed una mollica di pane inzuppata in buon sugo o brodo; si batta il tutto ben fino col coltello, e di poi ad uno alla volta con tal battuto se ne riempiano i rondoni, si riserrino ed accomodino come se fossero intieri, ed acciò stiano bene uniti si leghino con refe; si facciano dei crostini di pane tagliati in forma di mostacciuolo, e s'infilzi nello spiedo un rondone, ed una fetta di pane, seguitando così fino a che siano ultimati; poscia si mettano a girare a poco fuoco perchè abbiano a cuocere lentamente, ungendoli con olio d'oliva vergine e salandoli convenientemente ma non di troppo; dopo mezz'ora che saranno al fuoco, e perciò arrivati a mezza cottura si torni a ungerli, e sopra ci si spolverizzi un poco di pane grattato, fino assai, passandolo a tal uopo per lo staccio. Cotti che siano, si levano dallo spiedo, si sciolgono dal refe con cui furono legati, e si servono in tavola ben caldi.

532. — Conigli allo spiedo.

Per cuocerli arrosto, copriteli con fette di lardo e di prosciutto assicurate con ramoscelli di rosmarino, e ben conditi di sale, metteteli allo spiedo, incartati. Cotti che siano si servono

con salsa di salvia bollita in aceto con zucchero e droghe fine, ed ecco il modo di farla: lavate più volte e spremete bene la salvia, pestatela in un mortaio con un poco di aceto, passatela quindi per il setaccio acciò ne esca tutto il sugo, il quale porrete poi in casseruola con un pezzo di burro, un pizzico di farina bianca, sale e pepe rotto, zucchero, e noce moscata grattugiata, e fatela stringere a fuoco lento finchè abbia acquistato la necessaria densità, poi aggiungetevi sugo di limone, versatela sui conigli arrosto, e serviteli in tavola.

Per coloro poi che amano la cucina più semplice, avvertiamo che possono arrostiti semplicemente i conigli sia allo spiedo fasciati con barde di lardo, sia al forno lardellati con prosciutto o lardo, ben unti, salati in giusta dose e serviti con un poco di sostanza di carne, che gli si verserà su, nel momento di mandarli in tavola.

533. — Conigli involti in carta.

Si piglia un coniglio tenero che si taglia a pezzi, poi si pone a marinare con prezzemolo cipolla, funghi uno spicchio d'aglio trituriati, e vi si unisce sale, pepe rotto, ed olio d'oliva: lasciati in questo marinaggio per qualche ora, si levano, e bene involto ogni pezzo di coniglio nel suo condimento, poi in una sottile fetta di lardo, si pone in pezzetti adattati di carta bianca che ungerete al di fuori con olio o burro, poi li metterete a cuocere sulla graticola con fuoco lento, ponendo prima sulla medesima un altro foglio di carta egualmente unto. Li recherete quindi in tavola così incartati tosto che abbiano raggiunto il giusto grado di cottura.

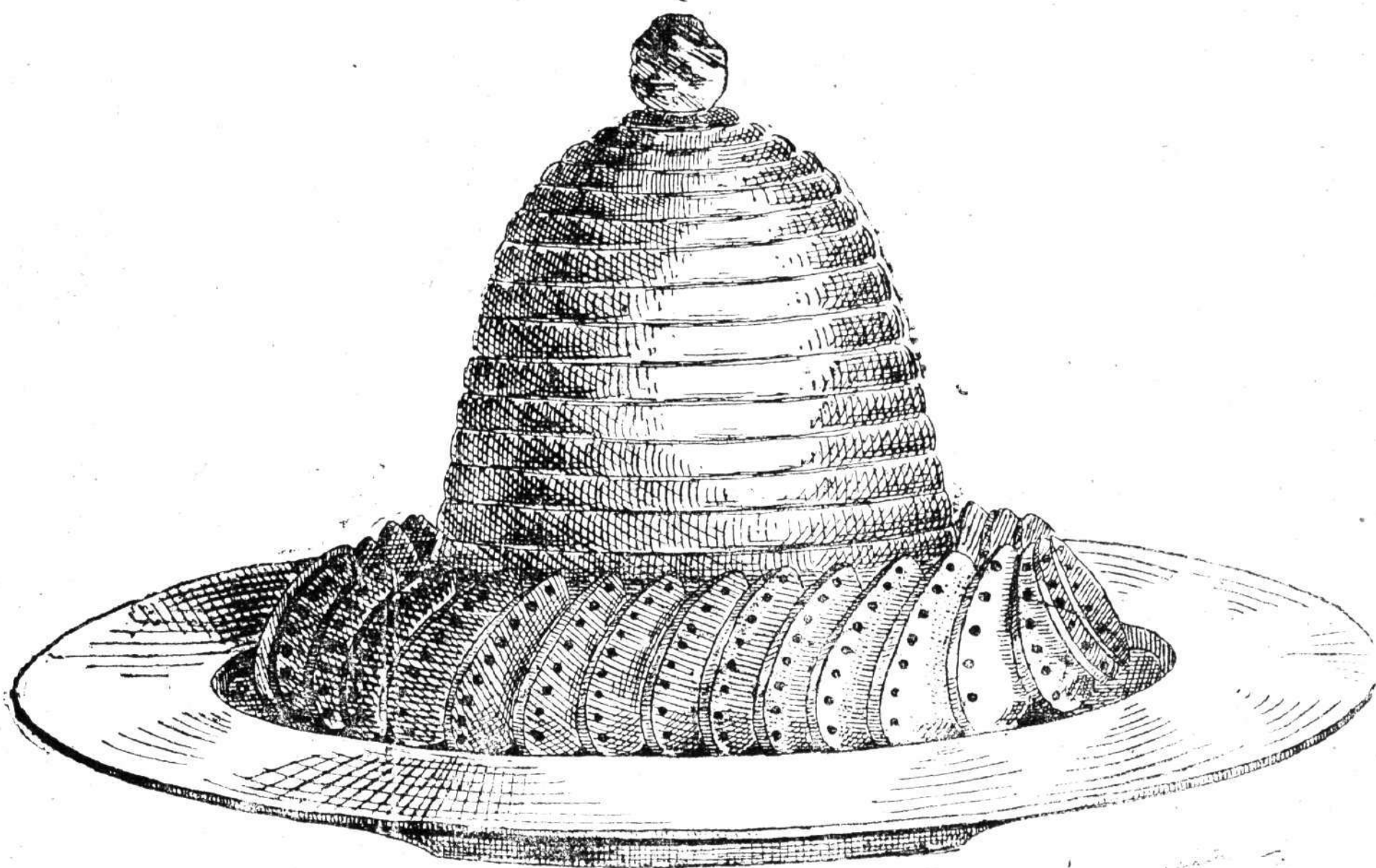
534. — Capriolo, coscia allo spiedo.

Lavata la coscia del capriolo in acqua fresca la stropiccerai con sale fino; messo quindi al fuoco un vaso di terra bastantemente grande per contenerla, in esso porrai una tazza d'acqua ed una d'aceto, due cipolle isteccate con chiodi di garofano, due spicchi d'aglio, scorza di limone, alcuni granelli di ginepro, ed un poco di pepe intiero. Quando questa marinata sarà entrata in ebollizione, in essa passerai la coscia suddetta per ritirarnela prontamente e conservarla, ripetendo questa pratica due volte al giorno e per tre giorni consecutivi. Finalmente la lardellerai

e la passerai allo spiedo per cuocerla a fuoco lento, versandovi sopra frequentemente crema mescolata colla parte liquida della marinata, che poi bene addensata può servirle anche di salsa.

un eccellente arrosto, cucinandolo al forno coperto di una casta unta di grasso, e bagnandolo spesso colla sua marinata, dalla quale ricavasi pure un'ottima salsa, facendola condensare, ed unendovi un pugno di capperi.

TIMBALLO DI MACCHERONI AL GRAN CAGCIATORE.



(32) Procuratevi 3 ettogrammi di maccheroni di Napoli, di prima qualità, (detti di zita), e cuoceteli nell'acqua salata. Sgocciolateli e stendeteli sopra una salvietta per farli raffreddare. Prendete uno stampo liscio di forma sferica, un po' più alta di un mezzo melone, ed ungetelo abbondantemente di burro, ed applicate i maccheroni intorno alle pareti interne a spirale, come ve lo indica il disegno, spalmandoli man mano, per farli attaccare con albume d'uovo, e sostenendoli con strati di farcia cruda di lepre.

Compiuta l'operazione fino agli orli dello stampo, riempitene il vuoto con delle allodole disossate completamente, senza che contengano il benchè minimo ossolino, e riempite della medesima farcia in cui avrete aggiunto dei piccoli dadi di tartufi, e siano di già cotte in modo da conservar loro la forma primiera.

Poste le allodole nello stampo, versatevi su della buona salsa ristretta all'essenza di selvaggina, alcune fette di tartufi neri, poi ricoprite lo stampo con la medesima farcia e maccheroni, ultimate di chiudere con un disco di carta bianca imburata, e poi collocate lo stampo in una casserola, o altro recipiente adatto in cui vi sia dell'acqua bollente, in quantità da non superare la metà dello stampo, e fate cuocere al bagnomaria, coperto, per circa un'ora. Capovolgete lo stampo sul piatto del servizio, circondatelo con *quenelles* di fagiano decorate di tartufi, salsate il timballo con una salsa simile a quella che gli avete posto dentro, ma però meno ristretta, e servitelo subito, inviando il di più della salsa in una salsiera a parte.

535. — Lombo di cervo.

Il lombo di cervo, onde offrire una vivanda morbida e saporita, vuol essere ben lavato e ben battuto, quindi salato e lasciato per tre o quattro giorni in una marinata, preparata nel modo stesso di quella che superiormente s'indicò per le coscia di capriolo. Se ne forma poi

— SEGUONO GLI ARROSTI DI MAGRO. —

536 — Anguilla arrosto.

Procuratevi un'anguilla di peso non minore di una libbra, cavategli la pelle (operazione che otterrete facilmente, praticando un'incisione circolare superficiale sotto il capo dell'anguilla, si attacca il capo ad un uncino, e con un cane-

vaccio asciutto si preme sull'incisione spingendo lungo il corpo dell'anguilla stessa, e la pelle vi si distaccherà simile ad un guanto) tagliatela a pezzi non più lunghi di tre centimetri, pulitela bene dalle interiora, indi passatela allo spiedo, mettendo fiammezzo a buon fuoco fino a mezza cottura, si sali, e quando il sale sarà penetrato si torni ad inumidirla per un paio di volte; allora unite in una scodella del pane trito con una presa di cannella, ed un cucchiaino di zucchero in polvere, la spolverizzerete bene come se aveste ad impastarla, e levatane via la *leccarda*, le terminerete così la cottura che si verificherà quando il pane avrà preso il color d'oro. Allora la servirete in tavola.

537. — Anguilla arrosto alla maltese.

Prendete un'anguilla fresca e grassa, si pulisca, e levatagli la testa, si tagli il rimanente a pezzi lunghi di due centimetri abbondanti, che porrete in un piatto in cui metterete sale, timo, basilico, cipolla, olio di oliva e sugo di limone, mescolando tutto ciò, e tenendo immersa l'anguilla in questo marinaggio per tre ore. Dipoi si levi, e si dispongano dei crostini tondi di pane che infilerete nello spiedo, alternandoli con un pezzo d'anguilla ed una foglia di salvia, indi farete cuocere girandola al fuoco lento, ungendola con quello stesso umido in cui fu marinata, aggiungendovi dell'altro olio e salandola a proporzione. Dopo mezz'ora di cottura disporrete un battuto con sedano, prezzemolo, basilico, e finocchio, mescolando con pane grattugiato, e tornando ad ungere l'anguilla, gli spargerete sopra diligentemente questo battuto, e fatta così terminare di cuocere, si levi dallo spiedo, ed accomodata nel piatto, si serva molto calda.

538. — Anguilla alla graticola.

Levata che sia da questo pesce la pelle nel modo indicato più innanzi, e quindi ben nettato e lavato, si taglia in pezzi piuttosto certi per traverso, e si mette a cuocere sulla graticola, bagnandola con olio, nel quale si fa entrare prezzemolo trito, sale e pepe in polvere. Allorchè l'anguilla è cotta, si può servire in tavola con salsa agro dolce, oppure con salsa maionese in cui avrete triturati dei cetrioli e capperi.

539. — Alici fresche arrosto.

Prendete delle alici fresche e le più grosse che sia possibile, marinatele con un poco d'olio fino, un po' di sale e un po' di pepe.

Pochi minuti prima di servire, stendete della brace accesa, mettetevi su la graticola, adagiandovi sopra le alici ed arrostandole di bel colore da ambo le parti. Disponetele poscia in bell'ordine sopra un piatto e mettetevi su del burro liquefatto unito ad un po' di prezzemolo trito, limone e pepe, oppure, se più vi garba una semplice marinata di olio e aceto, in cui vi si avrà disciolto un pochino di aglio, prezzemolo ed acciuga pestata insieme.

540. — Frittelle di acciughe salate.

Prendete delle foglie grandi di salvia, lavatele e mettetele nella farina. Abbiate delle acciughe pulite e spinare, ma non divise a metà e ponetene una sopra ciascuna foglia, coprendola con altra foglia a coprimento in modo che si attacchino racchiudendo l'acciuga fra loro. Fate poscia una pastella di farina fioretto, con un poco di vino bianco, sei gocce d'olio vergine, ed un bianco d'uovo sbattuto, stemperando tutto assieme con un mestolo.

Mettete quindi dell'olio a bollire in una padella, indi quando sia ben bollente, tuffate le dette foglie di salvia preparate come sopra nella pasta, e friggetele finchè abbiano preso un bel color d'oro; allora levatele per farle bene sgocciolare dall'olio, e servitele in tavola calde e disposte in piramide sul piatto e guarnito di prezzemolo fritto.

541. — Aringhe salate alla graticola.

Si taglia loro in primo luogo la testa e la coda, poi si lasciano per quattro ore nell'acqua tiepida, e meglio ancora nel latte; si asciugano quindi e si pongono in casseruola con burro liquefatto e ben caldo, erbe fine e specialmente timo, un pochetto di spezie, e due tuorli d'uovo. Si estraggono poscia e si fanno passare per la farina o nel pane grattato, e finalmente si fanno cuocere lentamente sulla graticola.

542. — Luccio arrosto.

Dopo aver ben sventrato, lavato e salato un luccio di mezzana grandezza, lo infilerai con diligenza allo spiedo, per lungo e lo arrostitrai len-

tamente al fuoco, bagnandolo di frequente con burro (od olio se più ti aggrada) e spruzzandolo spesso con sugo di limone; preso frattanto il di lui fegato, lo ungerai con burro e lo cuocerai sulla graticola d'ambe le parti. Quando il luccio sarà cotto, lo adagierai sopra un piatto ovale, di giusta grandezza e lo invierai in tavola unto coll'avanzo del burro con cui è stato cotto, mettendogli il suo fegato in bocca.

Puoi anche accompagnarlo con una salsa rilevata di gusto, che servirai da parte in una salsiera.

543. — Lontra arrosto.

Leva alla lontra la pelle e le interiora, tienla immersa per alcuni giorni nell'acqua fresca che cambierai spesse volte; poi la marinerai nell'aceto, cipolle, foglie d'alloro, ed erbe odorose, frequentemente rivolgendola. Dopo tre o quattro giorni può essere cucinata nel modo seguente. Le parti anteriori le preparerai stufate nel burro con acciughe e funghi, sugo di limone e molte droghe; le posteriori le pilotterai con code di gamberi, acciughe, ramoscelli di rosmarino, e le arrostiti al forno od allo spiedo, bagnandole spesso con burro e crema inacidita, per presentarle poi sulla mensa accompagnate da una salsa, a formar la quale ti potrai servire della sgocciolatura dell'arrosto, unita ad un pugno di capperi.

544. — Merluzzo sulla graticola.

Prendete del merluzzo o baccalà bianco, che ripulirete dalle spine e taglierete a pezzetti quadrati, indi marinatelo con olio, sugo di limone, pepe, sale, prezzemolo tritato fino, con cui impanerete il merluzzo e lo porrete sulla graticola a piccol fuoco: rivoltatelo affinchè prenda un bel colore da ambo le parti, procurando si ammorbida a forza di ungerlo spesso col suddetto marinato, poi quando sia arrivato a giusta cottura, mettetelo sul piatto per servirlo in tavola, versandovi sopra del medesimo marinato che si sarà avanzato, nel quale stempererete delle acciughe. Potrete anche preparargli invece quest'altra salsa: fatto prendere cioè il color d'oro ad una cipolletta tagliata minutamente vi si aggiunga un bicchiere di vino di Lunel od altro di tipo somigliante, un poco di basilico e prezzemolo, e si faccia bollire il tutto indi si

passi allo staccio, e ciò che non passa, si pesti nel mortaio, si torni a passare, e si unisca al primo, e si faccia bollire questa salsa per meglio condensarla, legandola in fine con due rossi d'ovo ed aggiungendovi il sugo di un mezzo limone. È altresì da avvertire che il merluzzo deve essere prima battuto, poi posto nell'acqua per un giorno almeno, e che deve scegliersi la qualità chiamata Labrador, la quale si conosce dall'essere trasparente, e non gialla; che rammolito poi come si disse, gli si deve levare la pelle, e tagliarlo quindi a quadretti, per poi, pulito dalle spine, metterlo nella già descritta marinata, ed operare nel resto come fu additato.

545. — Merluzzo marinaro fritto.

Cotto nell'acqua e ben bene lavato, si fa marinare per due o tre ore, con un poco di acqua, aceto, poco sale, pepe rotto, prezzemolo, cipolla, ed uno spicchio d'aglio tagliato, garofani e qualche altra droga; poi lasciato ben bene sgocciolare, lo si infarina e lo si frigge in una padella, recandolo in tavola guarnito di prezzemolo pure fritto.

546. — Frittelle di merluzzo.

Preparato il merluzzo come nelle precedenti ricette, non che tagliato a pezzi, si tuffano questi in una pasta nuda composta con farina, vin bianco, un poco d'olio d'oliva, e pochissimo sale, poi si tuffa ciascun pezzo nella pastella facendolo ricoprire di un leggiero strato, si fa friggere nell'olio o nel burro, e recasi in tavola guarnito di prezzemolo come sopra.

547. — Merluzzo arrosto all'olandese.

Si prenda un merluzzo o baccalà grosso e bianco, che sia stato bene dissalato e lo si scagli bene levandogli tutte le squame e le spine osservando di non romperlo per quanto sarà possibile: dipoi farete un piccolo battuto con dei pignoli freschi od anche secchi, un poco di prezzemolo, una piccola presa di pepe pesto, e due discreti tartufi affettati fini, le quali cose mescolerete insieme, indi le distenderete sopra il merluzzo con un poco di sale, e sopra tutto ciò verserete un poco d'olio d'oliva vergine. Così preparato, lo arrosterete a guisa di un polpettone, legandolo bene stretto con spago perchè stia unito, ed infilzandolo sullo spiedo,

lo metterete a cuocere a fuoco moderato ed uguale ungendolo con dell'olio vergine, dandogli mezz'ora di cottura; nel tempo che cuoce ci getterete sopra della scorza di pane grattata, ponendolo nel piatto ben disposto, e spremendo un limone, lo servirete in tavola.

Potete servire a parte una salsa di acciughe atemperata con olio e aceto, oppure di acciughe pistate e prezzemolo disciolto nel burro liquefatto.

548. — Ranocchi fritti.

Si pongono a marinare belli e crudi per una ora con metà acqua e metà aceto, prezzemolo, cipolla intiera, due spicchi d'aglio, due scalogni, tre garofani, una foglia di lauro, timo, rosmarino, poi si lasciano sgocciolare, e si infarinano e poscia si tuffano nell'uovo sbattuto per farli friggere, recandoli in tavola con sopra prezzemolo fritto; per far meglio, invece d'infarinarli e dorarli, immergeteli uno alla volta in una pasta di farina, che avrete stemperata con un cucchiaio d'olio, un buon bicchiere di vino bianco e sale; e badate che la pasta non riesca troppo liquida, bastando che scorra un poco quando si versa col cucchiaio.

Potete pure guarnire questo fritto con mettergli nel mezzo una piramide di filetti di zucca fritti, tagliati sottilmente, certo che lo renderanno ognor più appetitoso.

549. — Storione arrosto.

Lo farete prima marinare per due o tre ore in tal modo: mettete in casseruola un pezzo di burro con un poco di farina, sale, pepe, cipollette, erbe aromatiche, garofani, un litro d'acqua, ed altrettanto di aceto. Fate riscaldare al fuoco questa marinata, e quando sia tiepida, ponetevi lo storione: lasciatevelo per alcune ore, lo farete cuocere allo spiedo, e servitelo in tavola con salsa piccante da parte.

550. — Tinca arrosto.

La tinca pulita dalle squame, dalle interiora, e bene lavata, deve spaccarsi nel mezzo per il lungo dalla parte della schiena, poi dopo averla salata e marinata con un po' d'olio fino e limone, quindi infarinata, si frigge all'olio di noce ben cotto.

551. — Trota alla graticola.

Bene pulita come sopra, si pone in una ma-

rinata con olio, sugo di limone, sale, pepe, alloro, cipolla tritata, prezzemolo, e qualche erba odorifera, specialmente maggiorana; quindi lo si passa al pane grattato, e si fa arrostitire a fuoco lento sopra la graticola, servendola in tavola contornata di salvia frita, servendo contemporaneamente in una salsiera un burro liquefatto alla *maître d'hôtel*.

CAPITOLO XVI.

DEI PIATTI DOLCI.

552. — Budino di ricotta.

Prendete della ricotta buona fresca, zucchero in polvere, cannella in polvere, rossi d'uovo, ed il bianco sbattuto alla schiuma; impastate il tutto bene insieme, quindi untate di burro uno stampo liscio da budino (specie di casseruola senza manico, e in mancanza può supplire anche questa ultima,) distendetevi sul fondo ed alle pareti pasta frolla, poi mettetevi dentro il suddetto composto, e cuocetelo al forno, oppure sul fornello al testo.

Al momento di servirlo capovolgetelo su un piatto ed inzuccheratelo.

553. — Crema semplice, ossia latte alla crema.

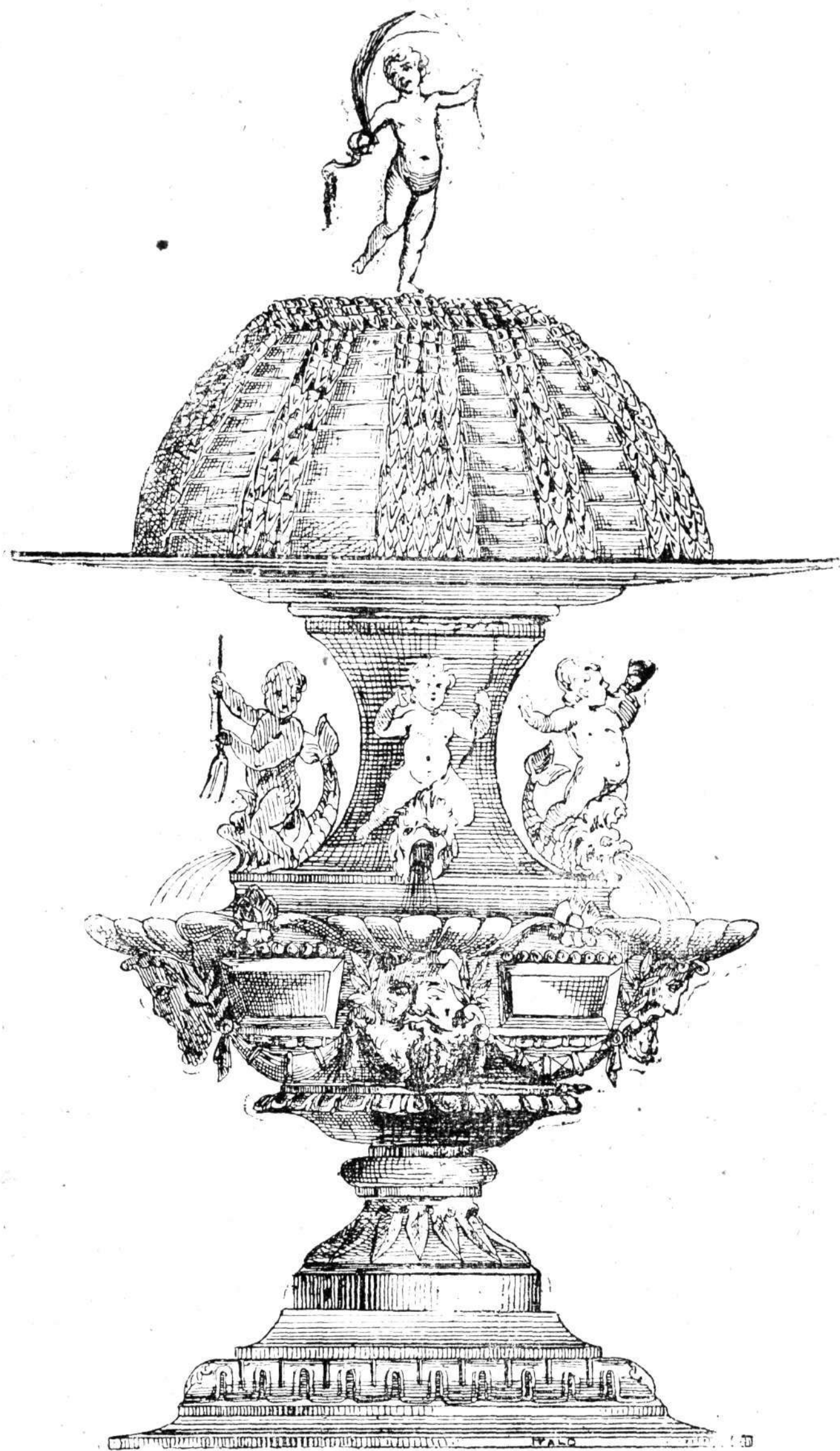
Pigiate sei rossi d'uovo, due bicchieri di panna, once due di zucchero, mezz'oncia di burro sbattete bene il tutto assieme, e fatelo poi cuocere a bagno-maria, oppure a fuoco lento, rimenando sempre il composto con il mestolino in modo che raggiunga la giusta cottura e spessezza senza che bolla. Potrete variarne il gusto coll'aggiungervi raschiatura di limone, o di cedrato, caffè, cioccolatta, come si andrà accennando di seguito.

554. — Crema alla Sultana.

Farete bollire latte e crema doppia, nella quantità che vi occorre, con cannella, gambi di cedrato, e zucchero in proporzione.

Dopo poche bolliture, lasciatela raffreddare a metà, quindi prendete sei o più rossi d'uova che unirete a quanto sopra, e passerete il tutto allo staccio; prendete poi del cioccolato, biscottini di mandorle amare, fiori di arancio, confetti, cedro candito, che triturerete minutamente aggiungendovi e mischiandovi cannella in polvere, e

TRIONFO DI ARIGUSTE E GAMBERI.



- 34) Prendete un piatto oblungo e nel centro di questo fissate un rialzo di pane formato a cupola. Cuocete 5 o 6 belle ariguste, e circa 600 grammi di gamberi. Fate freddare gli uni e le altre, mettendo sotto pressione quest'ultime affinché le code restino allungate. Indi leverete la polpa alle code senza romperle, e senza disfare i gusci, vale a dire scavandole per di sotto. Tagliate in fette le suddette code, disponetele regolarmente in colonna a distanza di 10 o 12 centimetri, appoggiandole contro la cupola di pane.

Guarnite i vuoti esistenti fra le code con i suddetti gamberi, regolarmente infissi in corona. Fissate una corona degli stessi gamberi sulla sommità della cupola, collocate su questa un piccolo soggetto in steatite, e piantate nei lati sei spiedini trasparenti in aspic, guarniti di tartufi. Circondare la base con un grosso cordone di gelatina, posate il piatto sul zoccolo come lo rappresenta il disegno, e servite da parte 2 saliere di maionese con prezzemolo trito e un po' di pepe di Cayenna.

metterete di nuovo tutto questo nella crema che porrete di nuovo a piccolissimo fuoco, dimenandola continuamente finchè si addensa, ed allora la leverete dal fuoco, e la lascerete raffreddare per servirla quando occorre.

555. — Crema con Frangipane.

Mettete in una casseruola due cucchiainate di farina con un cedro verde raschiato, fiori d'arancio tritato, ed un poco di sale. In una foglietta, ossia mezzo litro di latte, stemperate cinque uova intiere, e zucchero in proporzione; fate cuocere il tutto assieme, mescolando sempre al fuoco per una mezz'ora; lasciate poi raffreddare questa composizione che servirà per fare per esempio una torta di frangipane, cioè mettendo la detta preparazione sopra una pasta sfogliata, lucidandola poi nel forno con zucchero al velo dopo che sarà cotta.

556. — Crema "brulée".

Pongansi in una casseruola due cucchiainate di farina, che stempererete con quattro uova intiere, un mezzo cucchiaio di acqua di fior d'arancio, ed un poco di corteccia di cedro verde tritata minutissimamente. Si bagni tutto ciò con un mezzo litro abbondante di latte mischiato con crema doppia, mettendovi sale quanto un pisello, e due oncie di zucchero. Si fa cuocere questo composto per una mezz'ora dimenando sempre. Porrete indi un pezzo di zucchero con un mezzo bicchiere d'acqua nel piatto (di porcellana adatto al fuoco o di metallo) destinato per la tavola, e fatelo bollire sopra un fornello bene acceso insino a che abbia preso un bel colore di zucchero d'orzo, ed allora vi verserete tosto la crema. Piglierete in seguito un coltello grande allo scopo di stendere lo zucchero che sta sugli orli del piatto per rimetterlo sopra la crema: ma tutte queste cose devono essere fatte prontamente.

557. — Crema "brulée", in altro modo.

Mescolate perfettamente un litro molto scarso di panna e latte con dodici rossi d'uovo, ed once quattro di zucchero in polvere, dategli il profumo che più vi garba, e passatelo allo staccio; si prenda una forma, si unga con burro liquefatto, e si inzuccheri come si farebbeimpanandolo con pane grattato. Dopo di che si

faccia ben scaldare al fuoco un testo, semprechè non abbiate un forno a vostra disposizione, e caldo che sia si metta sopra la detta forma per fargli fare la crosta badando che non prenda più che il color d'oro. Allora levato il testo, si immerge la forma nell'acqua, che al sentire il freddo si distaccherà come un croccante, dopo la quale operazione vi verserete il composto, od a bagno-maria la farete cuocere con testo ancora sopra ben caldo, e così poi la servirete. La cottura deve essere piuttosto lunga.

558. — Crema rigonfia allo zucchero.

Pigliate una casseruola, nella quale porrete un pugno di farina, del cedro verde tritato minutamente, un pizzico di fiori d'arancio pistati, ed un pezzo di zucchero. Il tutto stempererete con otto tuorli d'uova, dei quali porrete in disparte le chiare in una terrina ben netta, e stempererete i tuorli suddetti con mezzo litro di crema, a cui aggiungerete un decilitro di latte. Si fa cuocere questa crema al fuoco per una mezz'ora. Quando sarà densa si leva dal fuoco, si sbattono i bianchi alla fiocca, e si frammischiano colla suddetta crema. Si colloca il composto nel piatto destinato per la tavola, spargendovi sopra dello zucchero fioretto in polvere in modo che la crema ne rimanga ben bene coperta. Si fa cuocere al forno che non sia troppo caldo, e veramente sotto il testo: quando sarà ben rigonfia e di bel colore inviatela lestamente in tavola.

559. — Crema bacchica.

Ponete in una casseruola tre quintini di vino bianco, con due scorze di cedro verde, un pizzico di coriandoli, un pezzetto di cannella, tre once di zucchero, fate bollire ogni cosa a fuoco lento; stemperate in appresso in un'altra casseruola una mezza cucchiainata di farina con quattro rossi d'uovo, aggiungendovi poco a poco il vino che avete fatto bollire: allorchè questa mistura sarà divenuta quasi fredda, passatela al setaccio, e fate poi cuocere la crema a bagno-maria e quando si è totalmente rassodata la caverete per passarla al fresco sino al momento di recarla in tavola.

560. — Crema all'Italiana.

Questa si prepara in tutto come la precedente, con questa sola differenza, che in luogo

dei tre quintini di vino bianco metterete tre quintini di latte, ed agli altri ingredienti aggiungerete due granelli di sale; che nella seconda preparazione colle uova, sarà il latte per conseguenza e non il vino che vi frammischierete poco a poco; e che all'ultima preparazione collocherete la crema passata allo staccio, nel piatto destinato per recarla in tavola, nel quale la farete rappigliare al bagno-maria, e prima di servirla la farete passare sopra la paletta rovente perchè pigli colore.

561. — Crema al Caffè.

Si prepara del caffè in bevanda nella quantità di due oncie, poi si lascia riposare, e si versa in una casseruola con mezzo litro di latte, ed un pezzo di zucchero, e lo si fa bollire sino a tanto che si stringa alla quantità che occorre secondo le grandezza del piatto. Si stemperano indi cinque rossi d'uovo con un poco di farina, poi vi si aggiunge a poco a poco il latte misto al caffè, e si passa il tutto allo staccio riponendo finalmente questo composto nel piatto con fondo piuttosto capace o, ciò che sarebbe meglio, un'anima di legumiera, sulla quale deve servirsi la crema in tavola: il quale piatto deve essere già preparato in una casseruola adattata, e con entro acqua prossima a bollire, in modo però che non superi gli orli del piatto stesso, ma anzi rimanga alquanto al disotto. Si ricuopre questo piatto con coperchio di casseruola ponendovi sopra un poco di fuoco sino a che la crema sia rappigliata. Recasi in tavola ben calda.

Altro modo più semplice: Fa bollire tre quintini di panna, versavi una tazza di caffè ben forte, colorandolo come se fosse da bere; uniscivi quindi dello zucchero a sufficienza, poi sbatti in una scodella dodici rossi d'uovo, ai quali a poco a poco unirai la crema, ed unito il tutto bene insieme, passali allo staccio nell'apposito piatto, che porrai in una casseruola con acqua bollente, osservando bene che non entri goccia d'acqua nella crema la quale si servirà quindi in tavola fredda.

Altro modo: Poni in un mezzo litro di fior di latte la quantità di caffè in bevanda necessaria per darle colore e buon sapore; v'aggiungi sei oncie di zucchero, dieci tuorli d'uovo e l'albume di cinque di questi, sbattuti alla neve;

mesci il tutto assieme sopra un fornello, e quando la crema è convenientemente densa, versala in un piatto, spargila di zucchero, e ponvi sopra per due minuti un testo coperto di carboni accesi.

562. — Crema di cioccolata.

Raschiate un ettogramma di cioccolata e ponetela in una casseruola con tre oncie di zucchero, mezzo litro di latte, e mezzo bicchiere di crema doppia, fate bollire tutto ciò sino a che che riducasi al terzo poi ritirato dal fuoco il composto divenuto che sia quasi freddo, vi si stemperino cinque rossi d'uovo, si passi in seguito per un setaccio, e si faccia rappigliare a bagno-maria colle già date avvertenze, affinchè non vi entri acqua, oppure dimenandola sopra fornello.

563. — Crema di cioccolata in altro modo.

Trita due tavolette di cioccolata e falle cuocere in un litro di crema; quindi uniscivi rimescolando continuamente col frullo, venti tuorli d'uovo sbattuti con un poco di latte tiepido. In questo modo la crema si converte in una densa schiuma, che può servirsi anche fredda nelle tazze. È inutile il rimarcare che questa preparazione può farsi in minore quantità riducendo in proporzioni le dosi: così adoperando una tavoletta di cioccolata, bastano dieci uova, ed un mezzo litro di panna.

564. — Crema di cioccolata mista con sabbajone.

Tirata in ristretto una mezza tavoletta di cioccolata, ed unitivi quattro rossi d'uova, si sciolga tutto con un bicchiere di panna, a cui si unirà un mezzo bicchiere di gelatina purgata, o di colla di pesce se di magro, o finalmente di gambino di vitello; si tiri al fornello badando bene che non bolisca, e si passi in seguito allo staccio. Così se vi piace, preparate anche un sabbajone legato con altrettanta gelatina o colla. Ciò fatto, coprite internamente una casseruola con della carta, adattandovi sul fondo ed all'interno dei biscottini, ed in seguito mettetevi uno strato di sabbajone, e lasciatelo gelare; poi altro strato di crema, e così via via sino a che sia piena la casseruola, che passerete al ghiaccio per qualche ora

e dopo averla capovolta sul piatto con la sua salvietta piegata e levata la carta, servitela.

565. — Crema di pistacchi.

Si pesta assai finamente in un mortajo di di pietra una libbra di pistacchi, unitamente ad un cucchiajo abbondante di cognac di Francia, ed a qualche cucchiajo di zucchero; poi si pone il tutto in una casseruola con un litro abbondante di fior di latte, vi si sbattono dentro ben bene sette o otto rossi d' uovo, e si pone a cuocere a fuoco lento, rimescolando diligentemente il tutto. Allorchè il miscuglio comincia a condensarsi, si leva dal fuoco, non dovendo mai giungere fino all'ebollizione poichè le uova granirebbero a separerebbero il composto.

566. — Crema di vino di Sciampagna.

Si sbattono 16 rossi d' uova, con altrettanti piccoli bicchierini di vino Sciampagna, e puossi eseguire anche con qualsivoglia altro vino bianco, per esempio di Malaga, di Cipro, di Frontignano ec. ec., Aggiungete del zucchero a sufficienza, e basterà un cucchiajo ben colmo per ogni tre rossi d' uova, un pochetto di sugo di limone a piacere, ed un poco di cannella. Si pone il tutto a fuoco in una piccola bassina di rame oppure polzonetto, ed allorquando il miscuglio comincia ad acquistare consistenza, si versa in un piatto ove si lascia raffreddare. Si è detto che questa preparazione, la quale non è positivamente una crema, la si può eseguire anche con un altro vino che non sia il Sciampagna, avvertendo di diminuire la dose dello zucchero, quanto più il vino adoperato sarà dolce; però col vino di Sciampagna, il miscuglio spumeggia assai meglio, e riesce più gradito e saporito.

567. — Crema all' inglese.

In un litro di latte e panna mischiati, si pongano un grosso pezzo o vari piccoli pezzi di vainiglia, quindici rossi d' uovo sbattuti, un pizzico di mandorle amare già mondate e peste, zucchero a sufficienza od a piacere, e la scorza grattugiata di un limone ovvero cedrato. Si pone la crema al fuoco, e si rimescola il tutto di continuo con diligenza. Lasciatela cuocere, ma non bollire, per qualche tempo, se ne estraggono poi le scorze e la vainiglia in pezzi; indi

si versa la crema in un piatto, che si colloca nel forno, affinchè la stessa termini di cuocere e si riduca alla densità conveniente. Può servirsi in tavola fredda o calda a piacere.

568. — Crema ai biscottini.

Fa cuocere su di un fornello un quintino abbondante di panna, unitamente ad un etto-gramma scarso di zucchero, ed un cedrato grattato. Pesta quindi quattro amaretti, e quattro biscottini comuni, a aggiungi un poco di fiori d' arancio, ed otto rossi d' uova ben sbattuti, unendo tutto questo colla crema, che passerai per setaccio, e cuocerai a bagno-maria.

569. — Crema colle mandorle amare.

Fa scaldare un mezzo litro di crema, unitamente ad un quarto di libbra di zucchero, e la scorza tritettata di un limone. Intanto pesta in un mortajo una dozzina di mandorle amare ed una mezza dozzina di mandorle dolci già prima mondate delle pelle nell' acqua bollente come si pratica, e distemprate nella crema. Sbatti finalmente otto rossi d' uovo, e addensata con questi la crema, la passerai per setaccio per farla cuocere a bagno-maria. Qualche goccia d' acqua di fior d' arancio le conferisce un sapore gratissimo.

570. — Crema alla neve

Sbatti l' albume di otto uova da sè prima lungamente, poi con un mezzo litro di crema freschissima, cui aggiungerai un bicchiere di vino bianco generoso, lo zucchero necessario ed alcune scorze di limone. Non desistendo dallo sbattere, si formerà alla superficie un schiuma piuttosto densa, e questa tu leverai con un cucchiajo per ammonticchiarla sopra un piatto capace. Otterai meglio e più presto il tuo intento, se ti servirai di un mazzetto di bacchettine pulite.

571. — Crema semplice al forno.

Condensate su di un fornello sei rossi d' uova, once tre di zucchero fioretto con poca scorza di limone ben trita, e se ne avete, un poco di vainiglia raschiata; poi, passato il tutto per setaccio in un piatto da portata o anima di legumiera d' argento, e sbattuto un chiaro d' uovo alla fiocca, a cui dopo vi aggiungerete un cucchiajo di zucchero spolverizzato, si verserà ciò sulla

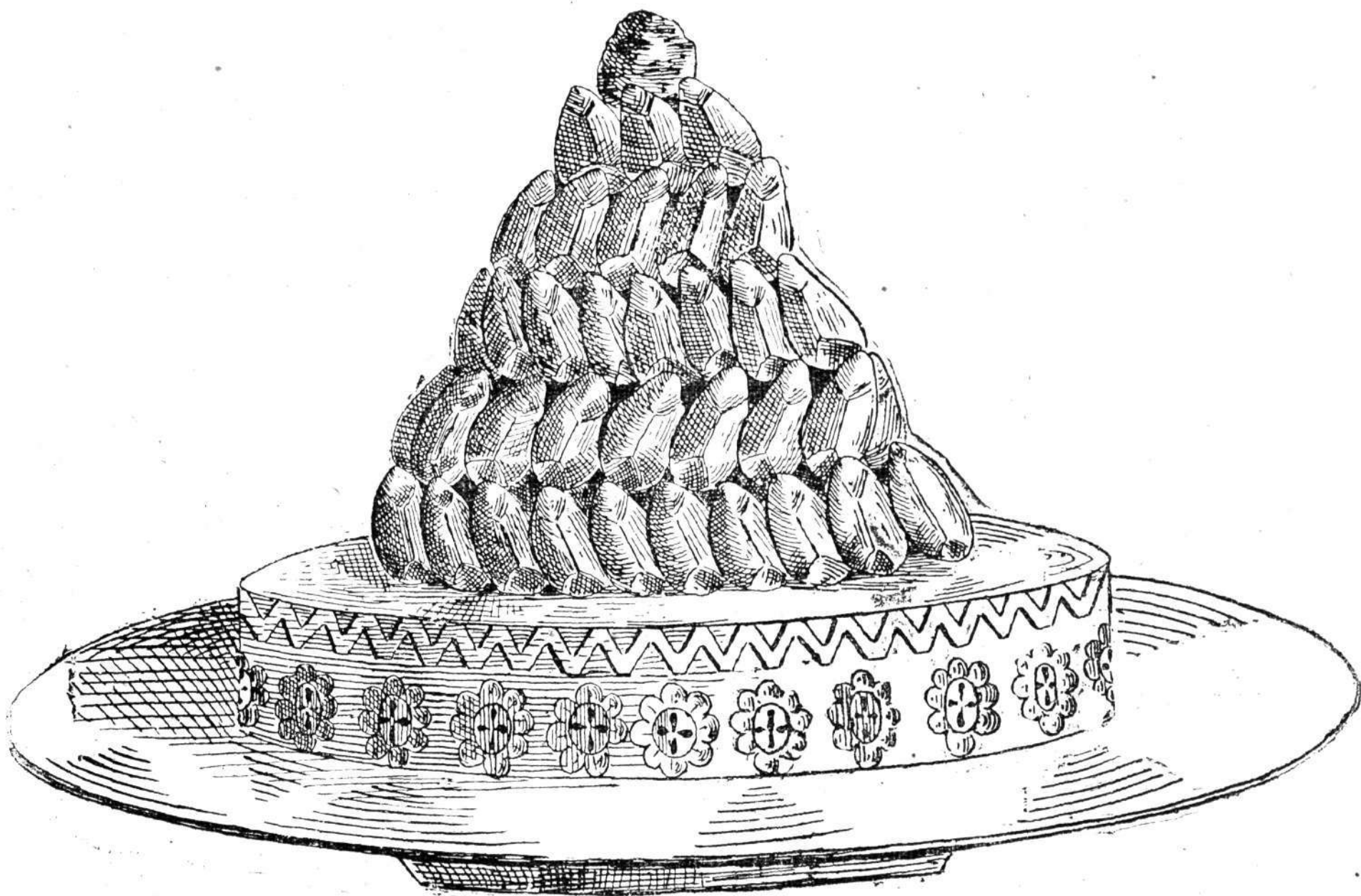
crema, la quale passata poi tosto al forno temperato perchè abbia a prendere un bel colore si alzerà, e così si presenterà in tavola. Questa crema vorrà essere preparata poco prima di apprestare la tavola, perchè appena tolta dal forno, deve essere servita.

572.. — Croccante di mandorle.

Pigliate oncie tre di mandorle dolci, ponetele

usa invece di comporre il croccante a questo modo: Pelate e tagliate a fette oncie sei di mandorle dolci unite ad oncie tre di zucchero; fatte friggere in casseruola un' oncia di burro, ed unitevi il suddetto impasto, e tiratelo sul fuoco al color d'oro. Poi levato dal fuoco, e colato colla schiumarola, lo verserete di mano in mano nella forma unta di burro liquefatto affinchè non attacchi, adattandola all'intorno nel modo in-

CHAUFROIX DI ALLODOLE AI TARTUFI.



(35) Dopo aver sventrato 24 allodole ed averle ben pulite, apritele, e toglietene tutti gli ossetti. Riempitele poi con una farcia, o pisto di fegato ben gustoso, mettendovi nel centro un pezzo di tartufo in forma di olivo, aggiustate in modo di ridargli il garbo naturale, ed adagiatele in un *sauté* spalmato di burro, ponete su di esse un disco di carta unto di burro, fate cuocere in forno moderato, sbruffatevi sopra un mezzo bicchiere di marsala, e quando questo è consumato, e le allodole cotte, spalmatele ciascuna di una salsa di *chaufroix* all'essenza di allodole, disponetele simmetricamente sopra una bordura, guarnite di gelatina e tartufi, e servite.

in acqua bollente per levargli la pelle, indi tagliatele a filetti, abbrustolitele in una casseruola con oncie cinque di zucchero, rimenantole sinchè sieno bene incorporate: poi ungete uno stampo liscio di forma sferica, con olio d'ulivo, e mettetevi dentro il suddetto composto caldo, addattandolo intorno alla forma e spremendo intorno allo stampo un limone. Lasciatelo quindi raffreddare e cavato intiero dalla forma, lo servirete. Da altri si

dicato nella ricetta precedente; e lasciandolo raffreddare, si levi dalla forma e si serva in tavola.

573. — Ciambelle allo zucchero.

Piglia una libbra di burro, mezza di zucchero, una e mezzo di farina, nove uova, un po' di cannella, e la scorza di un cedro; sbatti quindi il burro alla schiuma, uniscivi poco a

poco le uova, poi la cannella, e finalmente la farina; forma con questo impasto alcune ciambelle, che invernicherai con chiaro d'uovo, e cuocerai al forno non troppo caldo.

574. — Dolci colle mandorle.

Pesta una libbra di mandorle dolci già bene pelate, con un poco di bianco d'uovo perchè facciano olio; uniscivi quindi sbattendole bene insieme con una mezza libbra di zucchero, sedici rossi d'uovo, la scorza grattugiata di un cedro, due oncie di burro liquefatto, una mezza libbra di fior di farina, e finalmente il bianco di otto uova sbattuto alla neve. Ben unita questa pasta ne riempirai alcuni piccoli stampini e cuocerai al forno per mezz'ora a fuoco non troppo forte.

575. — Dolci con gelatina di arancio.

Impasta dodici oncie di mandorle dolci, ridotte in una pasta ben morbida col bianco di quattro uova; v'aggiungi dodici oncie di zucchero, quattro torli d'uovo bene sbattuti e la scorza di un cedro passato alla grattugia; riduci questa pasta in pezzi di figura rotonda, e praticata in ognuno d'essi una concavità li farai cuocere al forno sopra fogli di carta. Dopo tre quarti d'ora li leverai fuori e porrai nella cavità loro una gelatina d'arancio che otterrai nel modo seguente:

Fa bollire due piedi di vitello, cui leverai prima le ossa, in pochissima acqua, leva diligentemente la schiuma al brodo, e continua la cottura sino a che siasi bastantemente condensato. Allora piglia un bicchierino di vino forestiero, il sugo di due aranci e di un mezzo limone, cinque cucchiaini di zucchero ed un poco di cannella, unisci tutto questo col sugo ottenuto, chiarisci la gelatina colla schiuma di un chiaro d'uovo; filtrala, passandola in una borsa di flanella, versala nel luogo destinatole, e lasciala indurire tenendola in luogo fresco. Questa ti occorrerà per guarnire pasticcini, gâteaux di diverse specie, ed è sempre una cosa gradevole. Talvolta per variare puoi fare la stessa gelatina con mandarini, procedendo in tutto come sopra, meno che surrogherai agli aranci i mandarini.

576. — Frutti ripieni.

Pelate i frutti, tagliateli per mezzo e vuotali, poi distendeteli nella casseruola a cuocere lentamente nel vino bianco o malvasia con pez-

zetti di cedrato e di cannella; cotti i frutti, levateli dalla casseruola, ed a ciò che in essa rimane aggiungete zucchero fino sinchè al fuoco si condensino; levate il cedrato e pistatelo unitamente a qualche pasta dolce, come sarebbero mostaccini, amaretti e simili, ed a qualche frutto cotto come sopra, che rimetterete di nuovo nella casseruola ed impasterete col suddetto vino bianco: ciò praticato, riempirete con tale composta i frutti, che farete terminare di cuocere per consolidarli col ripieno e fargli pigliare bel colore al forno od al testo.

577. — Frittelle di frutti, cioè pomi, pera, pesche ed aranci.

Prendete farina di frumento, vino bianco e sale, fatene una pastella, detta pasta da friggere, e sbattetela il più che potete; involgete in essa delle fette di pomi o pere tagliate per traverso, e bene ripulite, poi friggetele all'olio, e collocate asciutte nel tondo, aspergete queste frittelle di zucchero.

Da qualche altro si usa mettersi un poco d'olio d'ulivo nel formare la pastella di cui sopra; e di intingere le fette preparate dei frutti come sopra, in un marinaggio composto con acqua-vite, zucchero, scorza di cedro verde, ed acqua di fior d'arancio, lasciandovele per due o tre ore; dopo di che levate ed immerse nella pastella, friggonsi di bel colore, dandogli poi il lucido collo zucchero, spolverandole di zucchero al velo e passandovi sopra la paletta rovente.

Prescindendo anche dal servirsi della pastella si fanno le frittelle di frutti con pomi, e meglio con pesche, tagliando questi frutti in quattro parti, e levandoli la pelle, nonchè i granelli se fossero pomi, quindi marinandoli come si è detto or ora, e quando ne siano bene inzuppati, levandoli e lasciandoli sgocciolare; dopo di che posti in un canavaccio di bucato con farina, e ben dimenati perchè se ne aspergano intieramente, si friggono di bel colore, e si lucidano collo zucchero passandovi sopra la paletta rovente. Dirò finalmente, che anche cogli aranci si fanno eccellenti frittelle, levandoli ad essi la scorza, dividendone poscia ognuno in quattro parti, e ponendoli a cuocere con un poco di zucchero; dopo di che formando la pasta come è stato indicato in principio di questa ricetta, aggiungendovi anche un cucchiaino di

buon olio d'olivo, ed immergendo quindi gli spicchi d'arancio, facendoli friggere di bel colore e recandoli poi in tavola lucidi con zucchero fino, datavi sopra la paletta rovente. Avvertite che la pastella non deve essere nè troppo liquida, nè troppo densa, ma che scorra versandola col cucchiaino.

578. — Frittelle al bianco-mangiare.

Ponete in una casseruola tre onces di farina di riso, che stempererete con due uova e mezzo litro di latte, nonchè due oncie di zucchero; si fa cuocere tutto questo al fuoco per due ore e dimenando sinchè sia bene addensata questa miscela come una poltiglia. Allora si leva dal fuoco, e vi si aggiunge un poco di corteccia di cedro verde raschiata, alcuni fiori d'arancio tritati ed un poco di sale, mescolando bene il tutto assieme; dopo di che distenderete il composto sopra di un piatto infarinato, spargendo della farina anche al disopra. Quando la pasta sarà fredda, la taglierete a pezzettini che rotonderete nelle vostre mani riducendoli della grossezza di una noce. Si fanno poi friggere nello strutto o nell'olio ben caldo, e preso che abbiano bel colore si levano prontamente dal fuoco, e si rotolano nello zucchero fino, servendole in tavola.

579. — Frittelle di pasta alla romana.

Mettete 500 grammi di farina di Vienna ed un pizzico di sale dentro un catino, posate nel centro della farina una pagnottella di pasta lievitata che vi procurerete dal fornaio, disciogliete poco alla volta con acqua tiepida la pagnottella agitando con una mano, e continuando sempre a versare acqua tiepida, finchè dopo aver disciolto il lievito e la farina ne abbiate formata una pasta vellutata e piuttosto liquida. Lavorate ben bene con la mano in modo di fare acquistare un po' di nervosità alla pasta (la quale ripeto dev'essere piuttosto liquida in modo che ricadendo nel catino deve spandersi). Ciò fatto coprite bene il catino e tenetelo in un luogo non troppo freddo nè troppo caldo, fino al dì seguente. Giunta l'ora di friggere mettete sul fuoco una padella grande con olio fino o strutto, e poi si bagnano le punte delle dita nell'acqua fresca, con la mano destra si prende un pezzo di pasta grosso come una noce, e coll'altra si aiuta ad allargare la pasta forman-

done una ciambella piuttosto larga perchè nella padella si restringe, ma fate attenzione che l'operazione dev'esser fatta sollecitamente, perchè in caso diverso la pasta vi si attaccherà alle dita e mentre ne farete una l'altra che sta in padella brucerà; dopo fritte spolveratele di zucchero alla vaniglia e servitele sopra un piatto munito di salvietta.

580. — Frittelle di Crema.

Prendete un pugno di farina che stempererete con tre uova intiere, sei rossi d'uovo, e quattro marzapani, un poco di fior di cedro candito, altrettanto di cedrato trito, una tazza di panna ed altrettanto latte, con zucchero in proporzione. Farete cuocere il tutto per un quarto d'ora, sinchè la crema si condensi; poi la porrete sopra un piatto a raffreddare spolverizzata di farina, mettendovene anche sopra dell'altezza di due dita circa. Quando questa sia fredda, tagliatela a piccoli pezzi che arrotonderete colle mani unendovi altra farina, indi friggeteli in olio ben caldo, e servitele. Queste frittelle si assomigliano molto nel loro composto a quelle al bianco-mangiare poco sopra descritte, ma le presenti mi sembrano migliori.

581. — Frittelle in altro modo.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, un poco di cedro verde raschiato, poco sale, acqua di cedro, un cucchiaino di caffè, oncie tre di zucchero, tre tazze d'acqua e lasciate bollire il tutto assieme per un momento. Poi vi porrete dentro tanta farina, quanta può bastare per fare una pasta unita e densa. Rimescolate bene sopra il fuoco con un mestolo di legno sinchè si attacchi alla casseruola, e la verterete allora in altro vaso stemperando nella detta pasta due uova per volta e rivolgendo col mestolo, sinchè essa pasta diventi di nuovo molle senza essere troppo liquida. Quindi mettetela sopra di un piatto distendendola con un coltello all'altezza di un dito. Farete scaldare dell'olio fino alla bollitura, ma che non sia troppo caldo; prendete poi il manico ricurvo di un cucchiaino da friggere che immergerete per un istante nell'olio, poi con esso piglierete della pasta quanto una noce, e la farete cadere nella padella, battendo col cucchiaino sul bordo. Così fatele friggere a piccolo fuoco rivolgendole con-

tinuamente perchè non attacchino fra loro, e quando sono bene rigonfie e di bel colore, servitele calde dopo averle bene inzuccherate. Devono riescire vuote al di dentro e leggiere per essere ben fatte.

582. — Frittelle col vino.

Sbatti in una pentola di terra il chiaro di cinque uova, uniscivi sei oncie di fior di farina due di zucchero e due bicchierini di vino dolce squisito; passa la pasta ottenutane per una siringa, e falla cadere per friggerla nell'olio bollente. Si portano in tavola ben calde e spolverizzate di zucchero.

583. — Focaccia di mandorle.

Ponete sopra una tavola un etto e mezzo di farina al quale farete nel mezzo un incavo per mettervi burro quanto la metà di un uovo, quattro uova rosso e bianco, un pizzico di sale, tre oncie di zucchero fino e sei oncie di mandorle dolci pelate e minutamente pestate nel mortajo: impastate insieme tutto ciò, e fatene una focaccia che cuocerete al forno, spolverizzandola in fine collo zucchero e dandovi sopra la palletta rovente.

584. — Focaccia dolce con ricoperta di cioccolata.

Con quattro once di fior di farina, quattro rossi d'uovo e due oncie di zucchero, formerai una pasta ben morbida, cui aggiungerai quattro chiari d'uovo sbattuti alla neve, ed un poco di cannella. A questa pasta darai la forma di una crostata o flan, con un piccolo bordo in giro dell'altezza di un dito, e la porrai a cuocere nel forno. Intanto sbatti una tazza di cioccolata assai densa, e levata per un momento la crostata dal forno versagli sopra la cioccolata, facendo che si stenda in uno strato ben eguale, poi riponi la focaccia subito nel forno, onde termini di cuocere a calore mediocre.

585. — Gelato di uova col caffè.

Uniti a sei rossi d'uovo sei buoni cucchiaini di zucchero asciutto cioè fioretto, ed impastati bene, aggiungetevi una tazza di buon caffè freddo, e tutto mettete al fornello tirandone una crema. Ottenuto questo, e tirato dal fuoco il composto, mettetevi un mezzo bicchiere di gelatina fatta col piedino di vitello, e se occorre di magro con mezz'oncia di colla di pesce che

farete sciogliere bene; allora sbattete bene per qualche tempo con un mazzetto di bacchettine perchè si gonfi; riposto poi in una forma, e fatto gelare, si serva sopra una salvietta. Vi potete aggiungere nell'atto di sbatterlo il chiaro di due uova sbattute alla fiocca, ovvero due cucchiaini di lattemiele.

586. — Gonfiati.

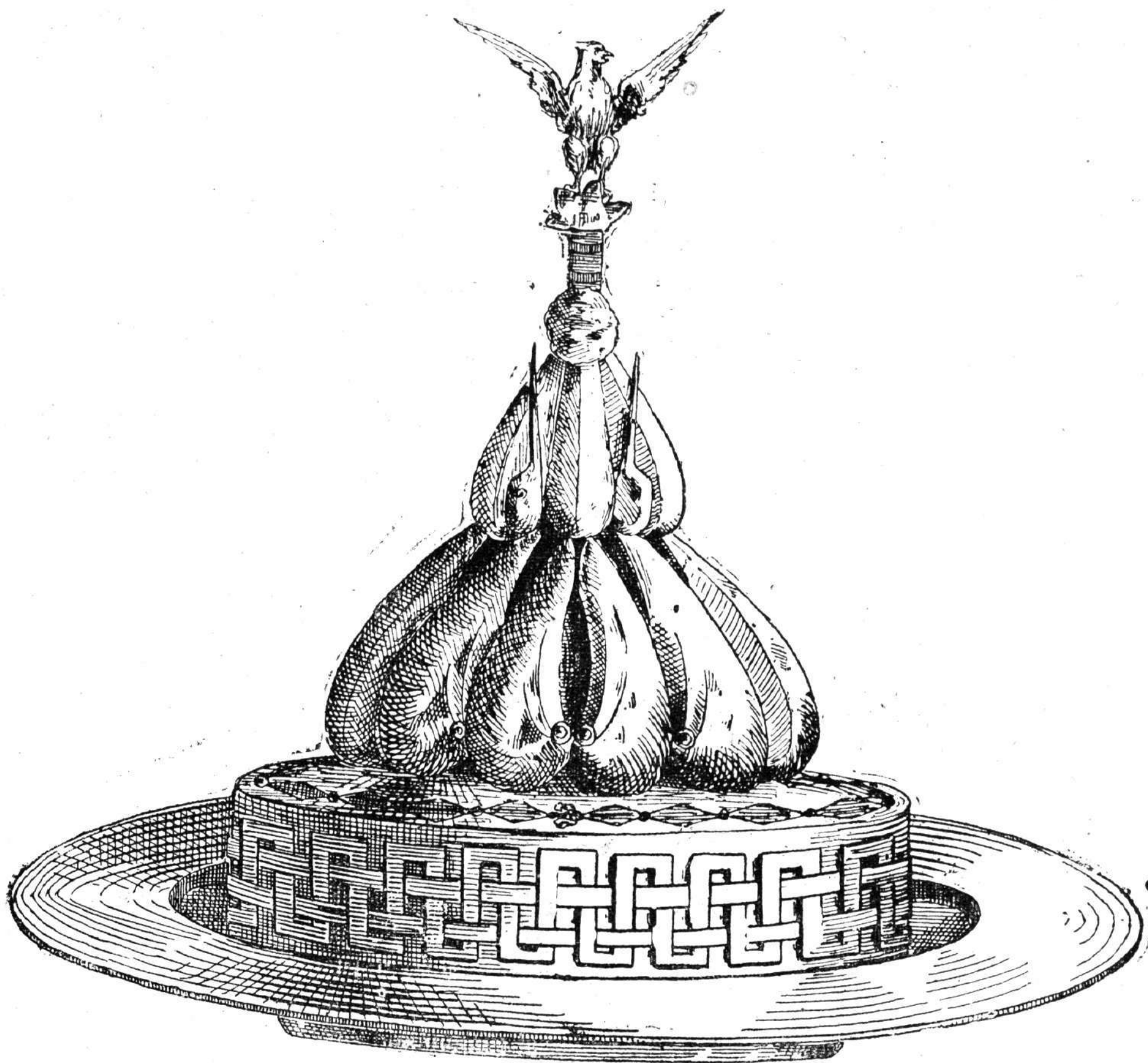
Si preparano impastando due uova intiere con due buone cucchiainate di farina e bene manipolata colle mani questa pasta, distendetela sottilissima con lo stenderello, poi tagliatela a liste larghe un dito e mezzo trasverso; al momento che bolle l'olio d'ulivo, oppure lo strutto, lasciatele in esso cascare agitando la padella; e quando abbiano preso un colore d'oro non troppo carico, levatele colla schiumarola belle e gonfie, e messe poscia ad asciugare per un momento su di un panno, le servirete così calde spolverizzate di zucchero.

587. — Gelatina di maraschino.

Per una gelatina servibile per sei persone basterà mezz'oncia di colla di pesce, la quale vorrà essere in foglia sottile, diafana. Si tagli a pezzetti unita ad un mezzo bicchiere di acqua, si metta al fuoco in modo che abbia a levare il bollore, che dovrà lasciarsi continuare lentamente per un'ora circa, nel cui spazio di tempo si scioglierà, e sciolta che sia bene, si passerà per un pannolino bagnato in prima e spremuto, per servirsi di esso in seguito, come si va ad indicare. A questa gelatina così preparata, ossia meglio a questa colla, vi unirete once tre di zucchero in pane che farete liquefare al fuoco, indi passato per il solito panno, vi aggiungerete mezzo bicchiere di rosolio di maraschino, un pezzetto di cannella o qualche garofano, ed il sugo di due limoni. Mischiate bene il tutto, passandolo una terza volta per il panno affinché riesca la gelatina sempre più chiara; e così messa in uno stampo a piacere, si faccia gelare; e per versarla in seguito sul piatto userete il solito metodo di mettere prima nell'acqua tiepida la forma per un momento perchè meglio si distacchi.

Questa gelatina, come tutte le altre di questo genere, si possono guarnire con pasticcini o altre paste tagliate a crostini.

CHAUFROIX DI BECCACCIE.



(36) Dopo avere nettate e cucite quattro beccacce, fasciategli il petto con una fetta di lardo, e fatele cuocere arrosto, facendo attenzione di non farle asciugare troppo.

Quando saranno fredde, distaccate a ciascuna le cosce, e del petto ne farete tre pezzi, mettete da parte le teste; e con le carcasse e gli altri cascami ne farete una sostanza nel modo seguente:

Mettete in una casseruola due scalogne, un mazzetto di erbe odorose, e mezzo bicchiere di vino di Marsala, fate ridurre a consumazione sul fornello ardente, e poi bagnate con del brodo bianco.

Fate restringere a metà e passate il liquido per uno staccino. Porrete in un'altra casseruola un pezzetto di burro ed un paio di cucchiaini di farina, che farete rosolare insieme a color nocciola, bagnatelo poi col sugo delle beccacce, a cui aggiungerete della gelatina, fate ridurre sul fuoco, ed allorchè questa salsa è ben lucida, la passerete per la stamigna, la farete freddare, ma non completamente, per mascherare con essa i pezzi delle beccacce, i quali disporrete man mano sopra una tiella stagnata per farli ben rassodare. Dopo li staccherete, li pareggerete col coltello, e li spalmerete superficialmente di gelatina per dargli il lucido. Intanto avrete sformato sul piatto del servizio, una bordura di gelatina, avendo avuto cura di attaccare nel centro del piatto stesso un crostone di pane fritto; collocate simetricamente sul bordo i pezzi di beccacce colle relative teste; imitando il disegno come sopra, guarnite di gelatina, ed infilzate sul crostone di pane uno spadino d'argento guarnito di gelatina e tarufo.

588. — Gelatina dolce alla francese.

Si prenda un piede intero di vitella, oppure meno, in proporzione della quantità di

gelatina che si vuol fare, si pulisca bene, e si metta in una marmitta o pentola, ponendovi se è un piede intero, un fiasco d'acqua, e si metta al fuoco facendola bollire sino a tanto che

sia disfatta tutta, e che in sostanza rimangano solo le ossa, avvertendo di non mettervi sale, ma solamente quando bolle uno stecco di cannella della Regina: avuta che avrà questa cottura, si passi per il setaccio di crino, si lasci raffreddare. Dopo si prendano otto limoni di giardino ben freschi, si mondino, ed in una catinella ben pulita si spremano assai bene, ci si mescoli insieme una mezza libra di zucchero fino, e si unisca al brodo della zampa; si prendano allora le chiare di quattro uova e si sbattano bene alla neve, poi si uniscano alla gelatina, aggiungendovi mezza scorza di un cedrato, e mezza scorza di un'arancio, nonchè sei grammi di cannella soda trituro, e pongasi di nuovo la gelatina al fuoco, dimenandola bene con un mestolo come se doveste fare una crema, continuando così fino a che avrà incominciato a bollire, mettendo poscia la casseruola sopra un treppiede con piccol fuoco perchè prosiegua a bollire lentamente per un'ora e mezzo, finchè sia ridotta alla quantità che si vorrà fare; in seguito si accomodi qualche telajo, potendovi anche servire di una sedia rovesciata, e quando vi abbiate distesa e bene assicurata ai quattro lati una salvietta assai pulita, collocherete nel mezzo della medesima un foglio di carta sugante sopra della quale verserete la gelatina poco alla volta, osservando che vi sia sotto qualche recipiente addattato per raccogliarla, onde ricominciare a colarla finchè divenga chiara come l'ambra, che per ottenerla così, è necessario che passi goccia per goccia: finito che abbiate di passarla, si prenda una forma a piacere, che sia però stagnata e ben pulita, e riempita colla gelatina, si metta nel ghiaccio a farla rappigliare: quando si dovrà servirla in tavola, si prenda il piatto, di portata, vi si accomodi una salvietta ben pulita, e sopra il medesimo si versi la gelatina, levandola dalla forma col già indicato metodo, potendo essere certi di incontrare il gusto dei commensali.

589. — Lattemiele gelato.

E' questo un'altro dolce semplice e buono massime nell'invernale stagione: difatti preparato bene il lattemiele sbattendolo con fascetti di bacchettine in modo che divenga ben duro, unitevi dello zucchero per addolcirlo ed un poco

di cannella in polvere, mischiando bene di nuovo. Poi si passi in una forma di latta che vorrà essere prima coperta al di dentro di carta bianca perchè non attacchi, indi si chiuda bene la detta forma, involgendola dopo in altra carta altresì al di fuori onde impedire che vi penetri acqua; e fattolo gelare nel ghiaccio per due ore almeno, quindi levato e messo su di un piatto con sotto una salvietta assai pulita, si serva al momento.

590 — Crema in chicchere.

Prendasi quel numero di tazze che si vorrà riempire, e quella quantità di latte che sarà necessario per ciò fare; si metta il latte in una casseruola con un poco di zucchero, avvertendo che non venga troppo dolce, e con un tantino di sale posto al fuoco, gli si faccia alzare un piccolo bollire; dopo ci si getti dentro la scorza di un arancio ovvero di un cedrato, si cuopra, e si lasci raffreddare; intanto si sbattino in un pentolo dei rossi d'uovo, cioè per ogni 1½ litro dieci rossi, e così a proporzione: freddo che sia il latte, si passi per un panno pulito in altra casseruola, spremendo molto bene ciò che rimane nel panno, poi gettinsi nel latte le uova già sbattute come sopra, mescolando il tutto bene assieme, e con tale composto si empiano le tazze: poscia si accomodino le medesime in una casseruola ove stiano bene, ci si ponga dell'acqua fresca nella quantità che basti per cuoprire le tazze fino alla loro metà esterna, e si collochi la casseruola sopra un treppiede con fuoco sotto, ed anche sopra il coperchio, stando ben cauti che l'acqua non bollesca, ma solo si mantenga calda, fintantochè il latte non sarà rappreso; e divenuto che sia ben sodo, si levino le tazze dall'acqua, e si mettano a freddare, aggiustandole da ultimo nel piatto con una salvietta sotto, e si servano in tavola con attenzione.

591 — Visciolata. (Amarene)

Per ogni libbra di visciole, once tre di zucchero, ed un bicchiere scarso di vino bianco buono oppure nero. Si faccia bollire questo collo zucchero, si schiumi, e per meglio chiarificarlo, si potrà usare il chiaro d'uovo sbattuto. Condensato poi che sarà, avendovi posto

dentro una scorzetta di limone e qualche pezzo, di cannella, che dopo qualche tempo dovranno levarsi, vi metterete le visciole alle quali vorranno essere levati gli ossi ed i gambi, e farete loro dare alcuni bolli. Coprite quindi un piatto con fette di pane, e versatevi sopra il composto, servirete questa zuppa fredda.

N. B. Per togliere le ossa delle visciole senza romperle è necessario prendere una piccola forcinella di quelle che adoperano le donne per reggersi i capelli, infilerete la forcinella con tutte e due le punte in un tappo di sughero in modo che questo vi servirà di manico, e con l'estremità superiore della forcinella potrete tirar fuori comodamente l'osso della visciola, dal buco lasciato dal gambo tolto.

592 — Nastri di ottimo gusto

Mettete sulla tavola un pugno colmo di farina di prima qualità, e meglio se sarà di semola, ed impastatela con un uovo intiero, cioè il bianco ed il rosso, un poco di vino di malaga, e la quantità proporzionata di zucchero, tirando la pasta non troppo dura, cioè come quella per i ravioli. Assottigliatela collo stenderello più che potete, indi tagliatela a liste larghe come un dito o poco più, e non troppo lunghe, e quando frigge il burro chiarificato, ovvero lo strutto, ve le immergerete, e nel tempo stesso le piegherete a piacere agitando la padella sinchè abbiano preso un bel color d'oro; levatele allora colla schiumarola e ponetele sopra di un tondo a sgocciolare; dopo di che le servirete in tavola inzuccherate.

593. — Pasta frolla alla piemontese.

Pigliate farina bianca o gialla cioè da polenta, oppure l'una e l'altra assieme nella quantità di oncie sei, un'oncia e mezza di zucchero, oncie tre di burro fresco spremuto, e due tuorli d'uova, ed impastate tutto ciò colle mani sinchè sia formato la pasta, cui darete poi la forma che vi aggrada, e la farete poi cuocere al forno od al testo.

Dovendo servire per la cassa di un pasticcio, si varia da alcuno la composizione, vale a dire prendendo oncie dodici di fiore di farina, oncie sei di burro, oncie sei di zucchero, due rossi d'uovo, con un poco di raschiatura di limone, formandone quindi l'impasto.

594. — Pasticcetti di pasta frolla.

Di questa pasta si può benissimo formare anche i pasticcetti, ma vorrà esservi aggiunta un poco di farina gialla, e si faranno cuocere al testo nelle loro formette prima untate. In queste formette vi si potrà mettere un composto come segue:

Pulita ed imbiancata una cervella di vitello, e fatta cuocere nella solita brasura già altrove descritta, la farete passare per setaccio, unendovi quattro rossi d'uovo, un poco di cannella in polvere, un poco di zucchero, e una mollica di pane inzuppata nella panna; questa pappa la verserete nei pasticcetti che farete cuocere al forno temperato o al testo servendoli caldi.

594-bis. Pasta frolla alla romana.

Mettete sul tavolo grammi 250 di farina di Vienna, gr. 125 di zucchero fino, gr. 125 tra burro e strutto bianco e duro, tre rossi d'uovo, un cucchiaino d'acqua e una presa leggiera di sale. Grattate su questi ingredienti un po' di scorza di limone, o arancio, insomma quel gusto che più vi gradirà, mischiate bene il tutto, ponetela in un luogo chiuso e fresco e servitevene per ciò che vi abbisogna.

595. — Pasta sfogliata.

Farina oncie dodici, burro oncie dodici, tre rossi d'uovo, vino bianco per l'impasto a proporzione, perchè la pasta non riesca nè troppo dura, nè troppo molle. Per usarne tanto per torte, che per guarnizione di un piatto la formerete in questo modo: metterete la suddetta farina sopra una tavola piana, e l'impasterete col vino bianco, aggiungendovi poscia i tre rossi d'uovo. Questa pasta vorrà essere bene maneggiata con lo stenderello, ma leggermente, raddoppiandola a quattro e a sei doppi più volte, dipendendo da questo la bella riuscita che deve fare. Tirata in seguito alla maggiore sottigliezza, vi stempererete sopra il burro che sarà prima bene asciugato per metà: e raddoppiandola di nuovo, e tirandola collo stenderello, vi aggiungerete infine l'altra metà del burro, e rinnovata l'operazione di prima per alcun poco, la tirerete della grossezza di uno scudo e ve ne servirete come sopra, e come più chiaramente si dirà in appresso quando s'insegneranno a far le torte.

595-bis. — Altro metodo per fare la pasta sfogliata.

Si prepara anche in altro modo, che credo migliore. Pigliasi circa una libbra di farina, che è anche più del bisogno, e postala sopra una tavola, vi si aggiungerà poco sale, ed acqua nella quantità che può essere assorbita dalla farina, e formerete la pasta maneggiandola colle mani in modo che riesca nè troppo dura, nè troppo tenera. Lasciatela riposare poi per due ore prima di servirvene, quindi preso altrettanto burro quanta è la pasta, distendete questa con lo stenderello, mettetevi il burro ben spremuto e asciutto nel mezzo, piegate la pasta sopra il medesimo e distendetelela ancora tanto che riesca della grossezza di un dito, gettandovi tratto tratto leggermente un poco di farina perchè non si attacchi. Spianata che avrete così la detta pasta, la ripiegherete insieme da tre lati, il che farete replicando tale manovra fino al termine dell'operazione, avvertendo che nella stagione di estate bastano cinque volte, vale a dire cinque volte la suddetta manovra, ma nell'inverno se ne richiedono sei.

596. — Pasta bigné.

Prendete 2 once di burro che farete bollire con un quintino di latte, e quando bolle, aggiungetevi farina bianca di prima qualità, e fatene una pasta durissima: taluno vi mette anche un poco di zucchero. Levatela quindi dal fuoco, e lasciatela diventare quasi fredda, poi la pesterete assai in un mortaio, con due rossi d'uova, e quattro uova intiere, nonchè un poco di cannella in polvere. La metterete in seguito in sito caldo per tre ore almeno, poi la friggerete in piccoli pezzi o la passerete per siringa al burro cotto, olio, oppure strutto.

597. — Pasta di mandorle detta scarpette.

Per ogni oncia di mandorle dolci ed amare, altrettanto zucchero, è questa la dose generale proporzionata, e così pure quante saranno le oncie di mandorle dolci, altrettante di amare.

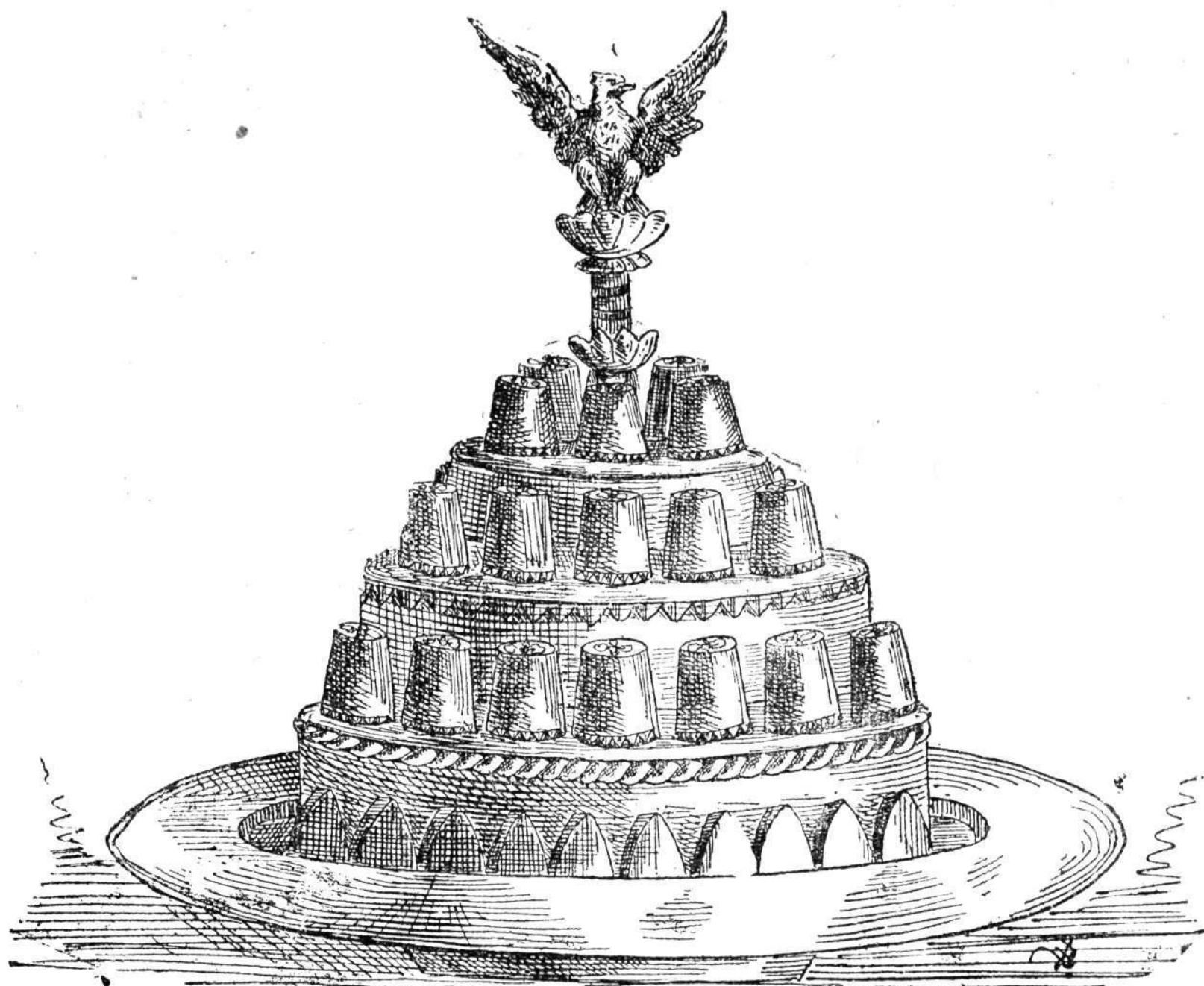
Pelate che avrete le mandorle, tagliatele ben fine, e pestatele in un mortaio riducendole in pasta, avvertendo d'aggiungervi di quando in quando un cucchiaino d'acqua perchè non facciano olio. Ciò eseguito si facciano passare per un setaccio piuttosto rado con l'aiuto di una cucchiainia grande di legno, e vi si aggiunga dopo lo zucchero. Poi a fuoco non troppo gagliardo, di-

menando sempre, s'incorpori la pasta a segno che toccandola con un pezzo di carta non vi si attacchi. Levato allora il composto, si ponga di nuovo nel mortaio ed ancora si pesti bene, però senza mettervi acqua, poi fattone un rotolo sulla tavola spolverizzata di zucchero in polvere, la lascierete così riposare per un giorno o più se vi piace, resistendo questa pasta anche più di una settimana senza alterarsi, massime nell'inverno, bastando solo che nel maneggiarla in seguito, si bagnino d'acqua le dita. Volendovene servire a formare dei funghetti, non avrete che a tagliarla in piccoli pezzi e darle la figura dei così detti prataroli, ponendoli ed adattandoli nella tortiera asciutta. Se vorrete invece formare dei cestini eccovene la descrizione: Si prenda la pasta e sopra la tavola si impasti un po' alla volta, bagnando le dita coll'acqua se la si trova dura; poi si tiri sottilissima, usando per spolverizzarla zucchero in polvere. Allora si tagliano tante liste alte non più di un dito, e lunghe dai cinque ai sei, e se ne uniscono le estremità, e perchè si attacchino non farete altro che immergere l'una estremità nell'acqua indi avvicinarla all'altra e senza molto compimerle otterrete l'intento, e così avrete formato una figura ovale: coll'altra porzione ossia cogli altri ritagli, che si appianeranno pur questi, si formerà il fondo, sul quale vi adatterete la suddetta figura, che vorrà prima essere bagnata con acqua servendovi di una penna, si tagli all'intorno e si lasci asciugare un poco. Poste finalmente queste così chiamate scarpette, ovvero i funghi di cui sopra, o finalmente di qualunque altro lavoro che con detta pasta vi piacesse di formare, nella tortiera, e lasciatele così asciugare per qualche ora, le passerete al forno non troppo caldo, cioè ad una temperatura che vi resista dentro una mano, e le farete cuocere sino a che prendano un colore paglierino e niente più. Levatele allora, e divenute fredde le potrete riempire di quella conserva o gelatina di frambois, (cioè lamponi) che sembra la più omogenea, ovvero anche di sabbaglione; ma al momento di servirle, perchè non si ammoliscano; e sopra una salvietta con buona simmetria presentatele in tavola.

598. — Pasta alla regina.

Si prendano dodici rossi d'uovo che sieno

ROLLATINE DI VITELLO ALLA DEPRETIS.



37) Da un pezzo di vitello magro e senza nervi, tagliate quel numero di fettoline che vi occorreranno, lunghe dieci centimetri e larghe cinque. La noce del vitello, per esempio, è la più adatta per fare quest'operazione.

Spianate con garbo le fettoline, senza strapparle, con l'aiuto di una piccola marraccetta, ed una parte di magro, o di rifilature stesse le pisterete nel mortaio, unendovi una terza parte del loro volume di mandorle dolci, sbucciate nell'acqua bollente, un po' di sale, di pepe, ed un poco anche di noce moscata grattata.

Allorchè tutti questi ingredienti sono perfettamente uniti in modo da formarne una pasta sola, aggiungete ad essa un pezzetto di burro fresco. Passate il tutto allo staccio, mescolate bene con un mestolo, e distribuite questo ripieno esattamente sulle fettoline di vitello che avete preparate. Spalmate con la lama del coltello sul ripieno per distenderlo e pareggiarlo in modo da lasciare un piccolo margine agli orli i quali ripiegherete un poco, poi seminerete sul ripieno qualche filetto di pistacchio, e rotolandole in forma di salamini sistematele in un *sauté* in rame unto di burro. Mettete poi il *sauté* sul fuoco moderato facendo ben rosolare le rollatine in maniera che non si muovino e non si deformino e ad evitare quest'inconveniente non sarà male di legarle alcun poco con lo spago. Quando avranno preso un bel color biondo, sbruffate su di esse un mezzo bicchiere di vino di Marsala, consumato il quale, continuerete a bagnare man mano con brodo fatto di zampetti di vitello, legumi, ed alcuni aromi. Quando le rollatine sono ben cotte, e che abbiano preso un bel lucido le sgocciolerete dal sugo mettendole su un piatto, e togliendone lo spago, e farle raffreddare.

Avrete in pronto tanti stampini di rame (*goblotti*) per quante sono le rollatine, e li incamicerete internamente con uno strato di gelatina, e decorandoli con dei tartufi neri, e dei filetti di mandorle e pistacchi. Introducete in ciascun stampino una rollatina e riempite di gelatina. Mettete poi i stampini così preparati sul ghiaccio pisto per farli indurire, avrete in pronto uno zoccolo di riso foggato a gradini, sui quali disporrete le rollatine simetricamente poste in fila, guarnite con gelatina tutto all'intorno, ed infilzate sulla sommità dello zoccolo uno spiedino (*hatelet*) guarnito.

stati fatti nel giorno stesso, e si pongano in una catinella ben fonda; le chiare della metà delle uova suddette mettansi in altra catinella asciutta. Agli accennati rossi si aggiungano sei oncie di zuc-

chero in polvere, un'oncia di fior di farina, un poco di sale a proporzione, cioè quanto ne sarebbe necessario per salare due uova, ci si gratti un cedrato, oppure un arancio, e volendo al miscuglio dare

l'odore di vaniglia, ovvero d'altro a piacere, si potrà fare. Quando si avranno bene mischiate queste cose, vi si porranno entro oncie sei di ~~buonissimo~~ burro, e con un mestolo si frullerà bene per tre ore; dipoi si batteranno le suddette chiare alla fiocca facendole diventare molto sode; allora si metteranno assieme alla suddetta pasta, ma poco alla volta: dopo si prenda una forma a piacimento; si unga per tutto con burro, e si spolverizzi sopra al medesimo dello zucchero ~~fino~~, versandovi subito la suddetta pasta: mettendola a cuocere nel forno a poco calore, lasciandovela per tre ore, facendo che poco alla volta prenda colore di nocciuola: dopo si caverà dal forno lasciandola freddare, e divenuta fredda si sformi, s'inzuccheri, e si serva in tavola con molta attenzione.

599. — Sciarlotta.

Fate uno sciroppo con oncie tre di zucchero, una libbra di mele o di pere pelate, nettatele e tagliatele in quattro od a fette piuttosto grosse, unite ad un mezzo boccale di vino bianco, e ad un pezzo di cannella. Poscia, unta una casseruola di burro, la intonacherete all'intorno di fette di pane cosiddetto rinforzato, ossia senza buchi, o meglio con biscottini, formandovi similmente il suo fondo, e vi verserete i frutti bene sciroppati, ma che non debbono contenere alcunchè di umidità. coprendoli collo stesso pane o biscottini; e così fatela cuocere al forno o al testo. Al momento di servire capovolgetele in un piatto e servite la sciarlotta dopo averla spolverizzata di zucchero al velo.

600. — Zabaglione alla crema.

Uova numero dodici, zucchero oncie sei, vino bianco o forestiero a proporzione. Fatto che avrete su di un fornello il zabaglione e divenuto perfettamente denso, vi aggiungerete un quintino di *capo di latte* mischiato e passato allo staccio insieme ad un ettogrammo di ricotta fresca, che nel sentire il calore si liquefaranno. Allora stemperateli bene, e foderata perfettamente una forma con savoiardi o marzapani tagliati a fette, versatevi il composto, e gelato, servitelo in tavola su di una salvietta.

601. — Zabaglione schiumoso in stampo.

Preparate il composto per il zabaglione per dodici persone usando del vino forestiere, vi u-

nirete un bicchiere di gelatina di piedi di vitello oppure di colla di pesce, ed il sugo di quattro limoni, e lo tirerete a densità su di un fornello; dopo di che, versato in una forma, ma unitevi prima le chiare montate alla fiocca di sei uova e bene incorporate con esso, lo farete gelare contornando lo stampo con pezzi di ghiaccio. Quindi lo leverete dalla forma immergendo per un momento la stessa nell'acqua calda ovvero facendole sentire il caldo del fornello, e lo verserete nel piatto destinato a recarlo in tavola, sotto il quale avrete adattato una salvietta piegata artisticamente.

602. — Torta di pasta sfogliata oppure di pasta frolla.

Preparata che avrete la pasta sfogliata come fu indicato più innanzi e distesa con lo stenderello, tagliatene due pezzi tondi ed eguali servendovi della forma di un coperchio di casseruola, secondo la grandezza che vi abbisogna per la torta che volete servire. Ponete uno di questi pezzi sulla tortiera in cui si deve cuocere, e distendetevi nel mezzo la conserva di frutti che vi piacerà, sbattete un uovo per dorarla attorno, e copritela coll'altro pezzo. Quindi con un coltello fateci quei fregi che volete, e dorate ancora questi con l'uovo sopra. Mettetela a cuocere al forno od al testo, osservando che prenda un bel colore, e che la pasta sia asciutta. Potete spargervi sopra dello zucchero mentre è in forno, perchè così quando è cotta prende un colore come di vernice.

Volendo formare la torta con pasta frolla, servitevi della descrizione già data in questo capitolo per prepararla, ed in tutto il restante operate come nella presente ricetta.

603. — Torta di crema.

Ungete leggermente una tortiera con burro fresco, e guernitela con pasta fina sfogliata, riempiendola di crema alla pasticciera, che sarà lavorata in questo modo: pigliate tre quintini di latte di vacca, che porrete al fuoco in casseruola con stemperarvi quattro uova, e mentre scaldere il latte, stemperate le chiare d'uova ed altri due rossi con oncie quattro di farina, formandone come una pappa coll'aggiungervi un altro poco di latte, e quando la farina sarà bene stemperata, vi mischierete gli altri due rossi che farete bene incorporare. Allorchè pio-

il latte comincia a bollire vi verserete la detta composizione poco a poco, continuando a far bollire lentamente, riminando sempre con cucchiaino, e salerete a discrezione mentre cuoce, aggiungendovi quattro oncie di burro fresco. Questa crema deve cuocere in meno di mezz'ora; dopo la verserete in una catinella, e la conserverete per l'uso indicato, aggiungendovi gelatina di pesce e scorza di limone tagliata a piccoli pezzi. La torta di pasta sfogliata disposta nella tortiera e riempita colla suddetta crema come si è accennato in principio della ricetta, deve poi cuoprirsi della stessa pasta con dei lavori di sopra a piacere, e si cuocerà al forno, ma a calore moderato. Cotta che sia, spolverizzatela di zucchero, indi rimettetela al fresco per poco tempo, ed inaffiata leggermente di acqua rosa, servitela in tavola.

N. B. Dal libro dove fu ricavata questa ricetta viene alquanto confusamente indicato il numero delle uova che devono adoperarsi in questa composizione. A me sembra però che debbano esser quattro in tutto, e cioè che prima pongasi il latte al fuoco senza mettersene alcuno, ma che poi le quattro uova colle chiare separate, abbiani ad adoperare nel formare il composto colla farina, da versarsi infine nel latte quando incomincia a bollire.

604. — Torta di marzapane.

Composto per una libbra. — Zucchero una libbra, dodici uova, oncie due di farina fioretto, mandorle dolci oncie nove, amare oncie due e mezzo, zucchero in pane spolverizzato oncie due. Si pone la libbra di zuccaro in un vaso, e si stempera bene con sei rossi d'uova fresche, sbattendolo per un buon quarto d'ora: poi di mano in mano vi si aggiungano le altre uova con il loro albume uno dopo l'altro, vi si mettono le mandorle amare, e le dolci, che pelate, saranno state prima pestate nel mortaio, non però troppo fine, ma granite. In fine vi si ponga la farina perchè riesca meglio incorporato il composto. Porrete tutto questo in una tortiera che avrete unta in prima con burro chiarificato.

Ciò tutto eseguito, metterete finalmente il composto al forno moderato, e lo farete cuocere per mezz'ora, osservando però di tanto in tanto, che non prenda troppo calore. Indi leverete la torta dal fuoco per lasciarla intepidire, poi di

nuovo ve la riporrete per terminarle la cottura, il che otterrete nello spazio di un altro quarto d'ora, che è quanto il dire *biscottarla*. Allora levatela pure definitivamente, e servitela fredda spolverizzata collo zucchero in pane passato per setaccio.

Potrete anche farvi sopra una *glace*, cioè spalmarla superficialmente con la seguente composizione o altra a piacere, cioè; prendete oncie quattro di zucchero al velo, unito al sugo di due limoni, e formatene una poltiglia, col sapore di cannella aggiungendovene un mezzo quarto d'oncia, e distendetela sopra, che in pochi minuti vedrete questa pastina asciutta e bianca come se fosse latte.

605. — Torta di pasta di biscottini alla viennese.

Si incorporano e si sbattono per mezz'ora ed anche più, in un vaso di terra, sedici rossi d'uovo con una libbra di zucchero fino; poi vi si versa il sugo di un limone guardando che non vici dano entro i semi, e si continua a sbattere ancora per un quarto d'ora circa. Si sbatte pure a parte il bianco di dodici o quattordici delle suddette uova finchè sia ridotto allo stato comunemente detto di neve o fiocca; poi si mescola e si incorpora a poco a poco nella prima pasta; vi si fanno entrare per ultimo quattordici oncie di farina finissima, in modo che si unisca ed incorpori bene. Allora si unge ben bene di burro una tortiera, si riempie colla pasta preparata nel modo che si è detto sopra, e si lascia cuocere assai lentamente al testo ovvero nel forno poco riscaldato. Allorchè la torta nel cuocere si rialza per due dita incirca, si può giudicare essere ottimamente riuscita. Si serve spolverizzata di zucchero, ovvero ghiacciata, come alla ricetta precedente.

606. — Timballo dolce alla Tartara.

Con quattro uova, un litro di crema sciolta oppure di latte fresco, once tre di zucchero, un poco di polvere di cannella, il tutto bene sbattuto e messo a fuoco e dimenato finchè prenda il denso senza bollire, indi versato in uno stampo a timballo, o a forma di un mezzo melone unto di burro, e coperto col testo, si faccia prendere colore al timballo con fuoco moderatissimo sotto e sopra, e quando si gonfierà, lo si leverà tosto dal fuoco, e sarà fatto.

Vedi piatti di mezzo.

CAPITOLO XVII.

DIVERSI MODI PER CUCINAR LE UOVA.

607. — Uova ripiene al forno.

Farete cuocere dure dodici uova, quindi sguusciate, le taglierete in due parti per il lungo, levandone i tuorli che porrete nel mortaio con mollica di pane inzuppata nel latte, formaggio parmigiano grattugiato in quantità proporzionata, un poco di sale, un poco di cannella pesta e due rossi d'uovo crudi, con un pezzo di burro. Quando di tutte queste cose avrete formato un impasto, ne riempirete le cavità delle uova dure; indi sbattute a parte due uova con la chiara, vi involgerete le suddette, già riempite, poi le impanerete con pane grattato fino, e le porrete da ultimo in una tortiera unta di burro; disponete sulla tortiera, sgocciolate sulla parte superiore delle uova un po' di burro liquefatto, e fate prender loro nel forno ben caldo il color d'oro. Le servirete poi in tavola con sotto la seguente salsa: prendete un pezzo di burro, e maneggiatelo con un po' di farina, poi ponetelo in una piccola casseruola, e bagnatelo con alquanto latte. Mettete poi la casseruola sopra un fornello, e quando la salsa avrà acquistato la liquidità e consistenza necessaria, versatela in un piatto, e collocatevi sopra le suddette uova ripiene.

Taluno usa comporne il ripieno, pestando col loro rosso indurito, amaretti, zucchero, qualche mandorla, e cannella, operando nel resto come sopra, e cuocendole in tortiera con testo, anzichè al forno.

608. — Uova alla crema.

Facciansi cuocere le uova che n'abbisognano rompendole, e facendole cascare in una casseruola ove vi si sia dentro dell'acqua bollente, e lasciandole così a cuocere in modo che riescano bensì dure, ma non troppo, cioè che s'indurisca soltanto l'involucro esterno dell'albume ma che il rosso rimanga allo stato liquido. Levatele poi, e messe su di una salvietta a sgocciolare, preparate loro la salsa nel modo seguente: Prendete una casseruola, e mettetevi dentro quattro tuorli d'uovo, uniti con due oncie di zucchero, un poco di scorza di limone grattata, ed un bicchiere abbondante di cre-

ma doppia, si rimescoli di continuo sopra il fuoco sino a che cominci a rapprendersi e condensarsi; poi collocate in un piatto le uova cotte come sopra, vi si versi sopra la salsa, e si servano in tavola fredde.

609. — Uova in trippe alla borghese.

Fate liquefare in una casseruola sopra il fuoco un pezzo di burro con un pizzico di farina, quindi bagnate con mezza foglietta o poco più di latte, e condite con sale e pepe schiacciato. Fate bollire un poco, mettetevi dentro delle uova dure tagliate in fettine per traverso, qualche foglia di menta e servite subito.

610. — Uova in busecca nelle cassetine.

Formate delle cassetine di carta ad uso berrettini, e fatta una frittata in cui abbiate posto del formaggio trito, ed un poco di latte, versate sul tavolo di cucina, e tagliata fina colla mezza luna, si faccia rosolare con burro di acciughe un poco di prezzemolo. quindi unitavi la frittata, si bagni con poco di brodo di magro, e vi si uniscano pure due rossi d'uova colle chiare sbattute alla fiocca. Poi ungete al didentro le suddette cassetine col burro, e riempite con questo composto, le collocherete poscia in una tortiera, e le farete cuocere al testo sino a che si vedano bene rigonfie, allora levate e messe con buon garbo sul piatto, servitele.

611. — Le stesse con salsa di pasta sfogliata.

Per variare, invece di riporre la suddetta busecca, ossia composto così chiamato, nelle cassetine, potrete presentarlo in tavola anche per piatto di mezzo in una cassa di mezza pasta sfogliata cotta al testo con fuoco sotto e sopra o in forno.

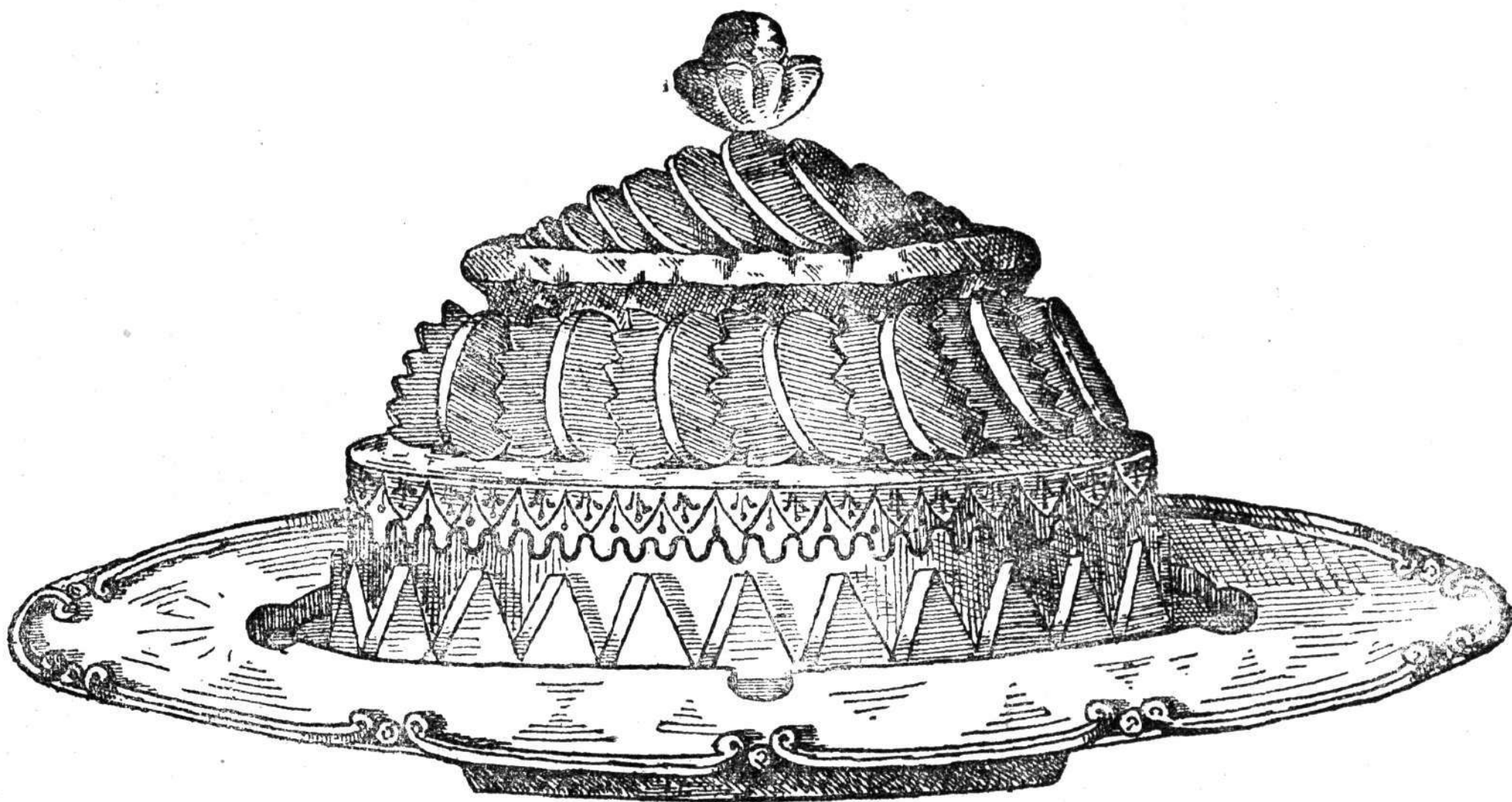
612. — Uova trippata alla besciamella.

Si prendano, una dozzina di uova, si sbattano con sale a proporzione, e se ne faccia una dozzina di frittate, che è quanto dire fare 12 frittate di un uovo ciascheduna, che verserete e distenderete sopra un panno bianco ovvero sopra un tagliere ben pulito, poi le rotonderete per il lungo, e le taglierete finalmente, come si usa con i taglierini. Mettete quindi a parte in una casseruola del burro con due oncie di fior di farina, cannella in polvere, sale,

e con il mestolino unirete il tutto assieme, bagnando con un mezzo litro di latte. Porrete a cuocere questo composto in modo però che non si attacchi alla casseruola, dopo un quarto d'ora di cottura levate dal fuoco, e ponetevi due rossi d'uovo con tre oncie di formaggio grattato. Allora vi unirete le frittate come sopra tagliate, mescolando bene affinché

pulito, e le rotolerete bene fitte ognuna; tagliate quindi tali frittate, in due parti, e così ne otterrete sei pezzi che infusi in uova sbattute, e ravvolte nel pane grattato farete friggere di buon colore, recandole in tavola contornate di prezzemolo pure fritto. Sarà fors'anche meglio fare collo stesso numero di uova un maggior numero di frittate che riesciranno

FILETTI DI POLLO ALLA MELEGARI.



(38) Preparate 16 filetti di pollo, a cui taglierete i nervi e le pellicole, batteteli leggermente, e fateli cuocere con un po' di sale e del burro depurato; lasciateli raffreddare sotto una pressione leggera, indi pareggiateli col coltello per eguagliarli il più possibilmente.

Avendo intanto una salsa *chaufroix*, all'essenza di pollame, in cui avrete posto un tritume di tartufi neri; immergete ciascun filetto in questa salsa e lasciateli divenir freddi, per poi spalmarli superficialmente con un piccolo strato di gelatina.

Cavate su un piatto un bordo di gelatina, riempitene il centro con una *purée* di pollame alla panna montata e tartufi, disponete all'ingiro della bordura i filetti e guarniteli artisticamente di gelatina.

ogni cosa perfettamente si unisca insieme, poi accomoderete questo composto in un piatto contornato di crostini di pane tagliati a triangolo ed inzuppati nell'uovo, distendendovi prima sotto il burro liquefatto, e del formaggio, e lo porrete al forno sinchè abbia preso bel colore.

613. — Uova fritte.

Fate tre frittate sottili assai, di tre uova ciascheduna; conditele a misura che le farete con prezzemolo e cipolla triti, sale, pepe a giusta misura; poi le stenderete sopra un tagliere

anzi più sottili, e così si otterrà un numero pure maggiore di pezzi da friggersi, servibile per un numero maggiore di convitati, poichè nove uova dovrebbero bastare almeno per cinque persone preparate che siano come sopra.

614. — Uova alla matelotte.

Fate friggere in una casseruola, ovvero tortiera sei oncie di burro, e mettetevi dentro dodici uova tenendole divise l'una dall'altra, poi salatele e ponetevi un poco di spezie in polvere, lasciandole cuocere così a fuoco lento:

dopo di che le lascerete ed accomoderete nel piatto, versandovi sopra la seguente salsa che è chiamata salsa bianca, la quale si compone sbattendo bene in un vaso adattato un rosso d'uovo, unendovi un bicchiere di latte, un po' di mostacciolo grattato e quattro amaretti ridotti in polvere, tre cucchiaini di puro aceto, un poco di cannella polverizzata, ed un oncia di zucchero fino: mescolato il tutto assieme, versatelo sopra le uova nel piatto e servitele fredde.

615. — Uova al cappone di galera.

Fate *pôcher*, cioè a dire fate cuocere il numero di uova che vi abbisogna, col romperle ad una ad una facendole cadere in una casseruola in cui vi bolisca dell'acqua con entro il sale occorrente, ed un poco di aceto. Levatele poi che non siano troppo cotte, fatele scolare sopra di un panno pulito, indi accomodatele nel piatto, versandovi sopra una salsa che comporrete col fare liquefare del burro in una casseruolina aggiungendovi un pizzico di farina e facendogli prendere il colore biondo quindi ponetevi un cucchiaino di brodo, oppure sugo di pesce, e lasciate bollire. Frattanto farete abbrustolire dei pignoli, la metà dei quali dovete pestare, e l'altra metà tritare minutamente, poi gli uni e gli altri metteteli nella casseruola, aggiungendovi sale, spezie, aceto zucchero, ed un poco di scorza di limone raschiata.

Ultimata così, e coi suddetti ingredienti la salsa a giusta consistenza servitevene per l'uso suindicato.

616. — Uova in frittelle.

Sbattete le uova nella quantità che vi abbisogna, con sale, spezie dolci, ed un poco di molla di pane bagnata nel brodo di pesce, bene spremuta. Mettete al fuoco una padella con burro ovvero olio, e con una piccola mestola quando l'unto suddetto è bollente, fatevi cadere entro la suddetta composizione a piccole cucchiainate a guisa di frittelle, e cotte che siano bene da ogni parte di bel colore, servitele in tavola.

617. — Uova al sabbaglione.

Prima di tutto indurite le uova, e tagliatele a fette, quindi prendete dei rossi d'uova crude, e postili in una cioccolattiera capace, versatevi per ognuno un piccolo bicchiere di vino bianco

spiritoso ovvero malvasia, ed un cucchiaino di zucchero fino. Frullate prima assai bene col frullo a freddo, quindi cuocetelo rimenando sempre finchè il sabbaglione si addensi. Allora si leva dal fuoco, e si versa sulle uova che tosto si servono in tavola.

618. — Uova alla Prussiana.

Fate quella quantità di uova sode che occorrono per il numero dei convitati e dopo averle sgusciate, dividetele per metà e posti i bianchi a parte, mischiate coi rossi due acciughe, un pezzo di noce moscata, pepe pesto, sale, formaggio grattato, un uovo crudo, prezzemolo, basilico e timo prima ben triti, ed il tutto in proporzione alla quantità maggiore o minore delle uova suddette. Pestate tutti questi ingredienti nel mortaio, poscia con questo impasto riempitene i bianchi delle uova posti a parte e accomodateli in una tortiera di rame con burro, e spargendovi sopra del pane grattato, coprendo la tortiera con testo infuocato. Li servirete poscia ponendo nel piatto una salsa composta di spinaci lessati, bene premuti e tritati, fritti in casseruola con burro di alici, noce moscata, sale, ed anche droghe in proporzione, gettandovi dentro poi un poco di farina, ed un poco di sugo di pesce o di brodo da magro, che farete bollire per cinque minuti. Quando sarete per servire, aspergerete altresì le uova con del formaggio di grana grattato, e le manderete in tavola ben calde.

619. — Uova dimenate.

Ponetete in casseruola con un poco di burro, due cucchiaini di sugo passato ovvero di crema e condite con sale le uova, le farete cuocere sopra un fornello dimenandole continuamente con un piccolo sbattiova detto comunemente frusta, e quando saranno cotte, servitele prontamente. — (Vedi anche il n. 860.)

620. — Uova alla duchessa.

Farete prima bollire tre bicchieri di panna con zucchero, fiori d'arancio, e cedro candito, marzapane, il tutto tritato minutamente. Pigliate poi otto uova di cui sbatterete le sole chiare, mettendo da parte i rossi, e queste chiare mischiatele poco alla volta nella panna, ossia fate bollire la panna, e mettetevi dentro le chiare suddette ad un cucchiaino per volta,

dal che ne risulteranno come altrettante uova senza rosso. Cavatele poi e ponetele a sgocciolare, indi accomodatele nel piatto destinato a servire. Riponete quindi la panna al fuoco per ridurla al punto di una salsa, e quando siete per servire aggiungetevi i rossi, fate rappigliare al fuoco in modo però che non bolisca, e versate finalmente questa salsa sui bianchi, che così troverete eccellenti.

621. — Uova tagliate.

Passate al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro, una cipolla, funghi tagliati a pezzetti ed uno spicchio d'aglio. Quando la cipolla comincia a prendere colore, vi si pone un buon pizzico di farina, bagnate con del brodo, ed un bicchiere di vino bianco, condite con sale e pepe, e fate bollire per una mezz'ora questa salsa finchè siasi bastantemente condensata. Allora vi porrete le uova che avrete già fatto cuocere dure, lasciando i rossi interi, e tagliando i bianchi a pezzetti. Si fa bollire di nuovo per un momento, poi si recano in tavola,

622. — Uova alla graticola.

Pigliate della carta bianca, e fatene delle cassetine in numero corrispondente alle uova che volete apprestare. Con un foglio di carta consistente così detta *palomba* potrete formarne otto cassetine. Ognuna di queste cassetine si unge con burro dentro e fuori: poi si prende un buon pezzo di burro, ed unitovi un mezzo pugno di mollica di pane grattata, prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio tritati, si condisce con sale e pepe, e si forma di tutti questi ingredienti un impasto bene mischiato, che si distribuisce nelle cassetine, rompendovi di più un uovo in ognuna di esse. Si pongano quindi sulla graticola a cuocere a fuoco lento, aggiungendo una presa di sale sopra ciascun uovo, e si avrà cura che i tuorli nelle cassetine rimangano piuttosto morbidi. Da ultimo vi si passa sopra la paletta rovente, e si recano in tavola accomodando le medesime cassetine nel piatto.

623. — Uova coll'aglio.

Si fanno cuocere dieci spicchi d'aglio per un mezzo quarto d'ora nell'acqua, e si pestano poi con due acciughe lavate e spaccate ed un buon pizzico di capperi. poi stempererete coi detti ingredienti, olio d'olivo, un tantino di buon a-

ceto, sale e pepe a giusta misura e ne formerete così una salsa che verserete un poco nel fondo di un piatto destinato per la tavola, e sopra la medesima vi disporrete pulitamente le uova pelate che avrete fatte a parte cuocere dure, ma però non troppo dure, e verserete su di queste il rimanente della salsa. Volendo, si può guarnire questo piatto d'ova con crostini di pane fritti nel burro, oppure fatti con pasta sfogliata.

624. — Uova in un intingolo di Gamberi.

Farete cuocere le uova *pôcheés* ossia affogate nell'acqua bollente, convenientemente salata e nella quale vi avrete anche aggiunto un poco di aceto. Levate quindi dalla casseruola le porrete ad asciugare sopra un panno pulito e le arrotonderete tagliando loro intorno un poco di bianco, quindi le collocherete in un piatto versandovi sopra il seguente intingolo. Si faccia prendere colore ad un poco di farina nel burro, e quando avrà preso il color d'oro, vi metterete dentro le code dei gamberi, e le polpe delle rane lessate, come pure un poco di funghi, che se sono secchi, farete rinvenire prima nell'acqua tiepida, e se freschi li taglierete a piacere a piccoli pezzi, aggiungendovi anche alcuni tartufi affettati, spolverizzandovi droghe, ma in piccolissima dose, e bagnando finalmente con buon sugo, terminando così la cottura per servirsene di condimento alle uova suddette.

625. — Uova alla portoghese.

Si fanno cuocere delle uova dure in quella quantità che si crede; da esse levasi poi il rosso, che si unisce e si stempera con vino, zucchero e sugo di limone. Il composto si mette quindi a cuocere a fuoco assai lento con un po' di burro, e si colloca finalmente entro i bianchi aggiungendovi un poco di uva moscata, ed altro poco di zucchero. Vi si può anche collocare dapprima, e si fa terminare di cuocere al forno, dopo aver nuovamente sgocciolato del burro liquefatto sulla superficie.

626. — Uova al pane.

Piglia del pane spugnoso, e lascialo per due ore nel latte, levalo quindi ed uniscilo con uova sbattute, sale, zucchero, e sugo di limone, versa il tutto in una casseruola con burro, e quando sarà arrivato a mezza cottura, spruzza con altro zucchero il suddetto composto, versalo

un'anima di legumiera in metallo, già precedentemente unta di burro, sgocciola su del burro e termina la cottura sotto il testo o nel forno. *Vedi innanzi il N. 864 un po' diverso.*

627. — Uova con asparagi e code di gamberi.

Prendi un mazzo di asparagi verdi e cotti in acqua con sale, li taglierai a pezzetti; piglia pure una ventina di gamberi cui leverai le code le quali dividerai per metà; sbatti quindi una dozzina di uova in una scodella, salale, e aggiungivi gli asparagi e le code di gamberi, con un poco di pepe; mescola il tutto bene assieme, cuocilo nel burro liquefatto, agitando sovente, e dividendo il composto in piccoli pezzetti. Si serve in tavola in forma di mucchio, e si guernisce con altre code di gamberi.

628. — Polpette di uova.

Sciolto un pezzo di burro, uniscivi dei funghi tagliati non tanto minutamente, un poco di prezzemolo, pepe e sale, continuando a far bollire finchè tutto sia bene condensato. Allora spargivi un pugno di pane grattato assai fino, alcuni cucchiaj di crema, e fa di nuovo condensare il tutto. Rompi quindi dieci o dodici uova in una scodella, sbattile assai bene, e condiscile con sale; struggi poi in una padella un poco di burro, e versavi una piccola porzione delle uova che hai sbattute, e falla friggere da ambi le parti siccome una frittata: preparata questa, ne preparerai in questo modo varie altre di seguito; con esse, riempite della descritta farcia, ne formerai le polpette che farai cuocere ancora per qualche momento in una tortiera unta di burro, bagnandole con alcuni cucchiaj di crema.

629. — Focaccia d'uova con pane grattato.

Passa per un crivello fino del pane grattato e lascialo per due ore nel latte, affinché se ne imbeva intieramente, e passalo quindi allo staccio, uniscivi sale, zucchero, alcune scorze di cedrato candito, trite minutamente, ed alcuni rossi d'uovo; il bianco di questi ve li metterai in seguito sbattuto che tu l'abbia alla neve. Poni finalmente questo composto in caseruola unta di burro, e cuoci al forno, ovvero al testo. All'atto di servire, vi passerai sopra la paletta rovente, se il calore del forno non gli avesse già formato bastantemente la crosta.

630. — Frittata alla crema.

Sbattute alcune uova, le unirai con una quantità sufficiente di crema, e le condrai con sale e noce moscata. Struggi quindi in una padella un pezzo di burro, e verserai in esso le uova sbattute onde friggerle, ponendo mente che non si induriscano di troppo. Alcuni servono questa frittata con aglio finamente trito che spargono di sopra ed altri ancora vi uniscono del parmigiano grattato.

631. — Frittata dolce rigonfia.

Primieramente unirai un cucchiajo di farina ad un poco di crema, poi v'aggiungerai otto rossi d'uovo, l'albume dei quali terrai in serbo per servirtene come vedrai in seguito, più la scorza grattugiata di mezzo limone, un pugno di zucchero, sei o sette cucchiajate d'altra crema ed un poco di cannella. Ben unito il tutto mettilo da parte per dar di piglio all'albume che sbatterai alla neve: allora ungi abbondantemente l'interno d'una tortiera, mettila su di un fornello o su un treppiede con un poco di bragia e torna a sbattere la chiara o albume, di cui sopra. Al momento che il burro comincia a friggere, unisci tutto il preparato, per versarlo tosto nella tortiera, che cuoprirai quindi con testo rovente (oppure se disporrai di un forno lo porrai in esso) Operando in tal modo, la frittata acquista un volume quattro volte maggiore del suo primitivo volume, motivo per cui fa d'uopo consultare la capacità della tortiera per non rimanere ingannati. Prima di metterla in tavola, si passa sopra un piatto bastantemente grande, e si sparge di zucchero in polvere la superficie.

632. — Uova bollite nel vino.

Metti a fuoco un recipiente di rame o un vaso di terra, versavi un mezzo boccale di vino, sciogli in questo un pugno di zucchero, aggiungivi la scorza grattugiata di un limone, un poco d'uva appassita, e qualche mandorla dolce pelata, e tagliata. Quando il vino bolle, riponi in esso le uova ad uno ad uno come si usa per le uova *pôcheé*, procurando che non si rompano, falle cuocere a sufficienza, condensa poi la salsa con un cucchiajo di farina, e presenta le uova staccate sopra un piatto in tavola bagnate con la salsa predetta.

633. — Uova dolci ripiene.

Fa bollire per dieci minuti alcune uova intere, sgusciare, tagliare in due per lunghezza, e tirare fuori il rosso, senza sciuparne la chiara. Impasta questo con zucchero e droghe fine, rammollisci questo pieno con alcuni cucchiaini di crema, e distribuiscilo per ciascuna metà dalle uova bollite, ponendovi nella sommità una mandorla pelata e spaccata in mezzo. Disponi poi regolarmente le uova in una tortiera, spruzzandole di crema e cuocile sotto il testo. Avendo qualche agrume candito, farai bene ad unirlo triturato nel ripieno suddetto.

634. — Uova in budino e poi fritte.

Sbatti quella quantità d'uova che ti abbisogna; uniscivi alquanto fior di farina, prezzemolo triturato, sale, pepe, e macis, mischia tutto insieme. Prendi poi una salvietta buona, possibilmente nuova, spalmane il centro con un buon pezzo di burro, metti su questo il contenuto, legala strettamente in modo da formarne un fagottino rotondo ed infondilo nell'acqua bollente onde abbia a cuocere il contenuto a guisa di budino. Cotto questo sufficientemente, tagliato in fette, e friggilo poi nel burro.

635. — Focaccia d'uova colle mandorle.

Pesta un pugno di mandorle pelate, inzuppa un pane di semola nel latte, tritura la scorza di mezzo limone; sbatti l'albumi di dodici uova finchè diventi una densa schiuma; impasta il tutto insieme; aggiungivi poi i rossi delle suddette uova, zucchero e cannella a proporzione, e versa in fine il tutto in una casseruola unta di burro.

Esponi la medesima al calore di un forno, oppure cuoprila con un testo e procura di cuocere il contenuto in modo che dopo si possa posare facilmente intiero sopra di un piatto, cioè che nel cuocere non abbruci e si attacchi. Allora più non rimane a farsi, che di spolverizzarvi sopra dello zucchero, per passarvi quindi al di sopra la paletta rovente che fa liquefare lo zucchero ed intonacare così la focaccia di una specie di vernice, e la manderai subito in tavola.

636. — Uova ripiene con funghi.

Facciasi cuocere dure quella quantità d'uova che si vorranno fare, si sguscino poscia, si aprano nel mezzo per il lungo, e gli si levino

tutti i tuorli ponendoli da parte. Si prendano quindi dei funghi freschi in quantità proporzionata alle uova già assodate, si puliscano e si lavino assai bene, facendone poscia tanti pezzetti della grossezza di un pisello: si pongano in una casseruola con un buon pezzo di burro ed un battuto ben fino di prezzemolo e basilico, quindi sopra al fuoco si facciano soffriggere, rivoltandole spesso con mestolo di legno. Quando saranno un poco soffritti, vi si getti dentro un poco di sugo di magro, facendoli così terminare di cuocere, e prosciugare più della metà dell'umido che vi sarà, allora vi si metterà dentro un poco di pane grattato, un poco di formaggio e parmigiano pure grattato, una acciuga ben pulita dalle spine, lavata e trinciata molto fina, un poco di pepe pesto, e finalmente i rossi di uova suddetti. Il tutto si mescoli assai bene, avvertendo che i rossi debbono essere amalgamati perfettamente nel composto, col quale poscia empirete diligentemente i bianchi delle uova indurite come sopra e li accomoderete in una tortiera, spargendo sopra a ciascun pezzo un poco di pane grattato, ed un poco di burro e farete prendere loro un bel color biondo scuro nel forno o nel testo con fuoco sotto e sopra e così calde le servirete sulla tavola accomodate nel piatto.

637. — Fricassee d'uova.

Fate cuocere affogate in acqua bollente la quantità d'uova che vi abbisogna, tenendovele per lo spazio di sei minuti, poi, passate nell'acqua fresca, si levino anche da questa, si asciugino procurando di non romperle poi si accomodino in un piatto con simmetria. Prendete quindi una casseruola da salse, nella quale porrete quella quantità di buon latte a proporzione della salsa che si vorrà fare, aggiungendovi un pezzo di burro a cui avrete incorporato un po' di fior di farina, e, posta a fuoco, dimenerete con mestolo finchè sarà liquefatto il burro, salando a giusta misura, e continuandogli la bollitura per una mezz'ora. Quando vorrete servirle in tavola, vi si metta un poco di prezzemolo tritato e fino, ed in un pentolino si sbattano tre rossi d'uovo col sugo di mezzo limone, aggiungendovi il latte col burro che avete preparato come sopra, e formerete così la vostra fricassee rimettendola nella sua casseruola, e

sopra piccolo fuoco con un mestolo la dimenere-
rete, acciò possa cuocersi, e i rossi d'uovo vi
si terranno per due minuti osservando che non
graniscano e si disciolgano, e versate poi la
salsa così composta sopra le uova collocate in
una fiamminga.

Si possono anche guarnire di crostini fritti nel
burro.

638. — Pane di uova all' use fiammingo.

Prendasi una libbra e mezzo di fior di farina,
e posta in un catino vi si aggiungano due uova
e mezza libbra di burro fresco fatto sciogliere
al fuoco con mezza libbra di latte, potendosi
anche aggiungere se piace una cucchiata di
lievito di birra, e salando quindi a proporzione,
Si mischiano tutte queste cose assieme, ed ac-
ciò si riducano in pasta soda, si spolverizzino
di quando in quando con un poco di farina: ot-
tenuto ciò, si formerà questa pasta a forma di
pane, il quale si porrà sopra ad una carta, cuo-
prendolo con una salvietta ben calda, procu-
rando altresì di tenerlo in luogo caldo, ma non
troppo vicino al fuoco perchè non s'indurisca,
e si lascerà in questo luogo poco più di un' ora,
acciò in questo tempo possa lievitare. Quando
sarà lievitato, che facilmente si riconoscerà dalle
screpolature che si formeranno alla superficie, lo
ridurrete a guisa di una ciambella, la quale si
indorerà al di sopra con ovo sbattuto, e si porrà
a cuocere nel forno alla temperatura ordinaria
che serve a cuocere il pane, bastando per la
sua cottura poco più di mezz' ora. Cavata al-
lora la ciambella dal forno, si spolverizzi di zuc-
chero e si serva.

639. — Uova trippate.

Rompete 12 uova, e sbattetele con un poco
di sale, indi fatene tante frittate sottili, le quali
divenute fredde e rotolate strettamente su loro
stesse si taglino per traverso come la foglia dei
tagliatelli. Si ponga intanto in una casseruola
un pezzo di burro, un poco di fiore di farina,
della cannella pesta e del sale, e si bagni con
un biochiere di latte: facendo cuocere questa
miscela sopra un fornello, e dimenandola con
un mestolo di legno, e staccandola d'attorno
alla casseruola perchè non prenda di bruciato.
Quando sia bene incorporata, e della consi-
stenza di una pastella liquida, la leverete dal
fuoco, e vi unirete un poco di parmigiano

grattato, e due tuorli d'uovo, poi vi porrete e
mischierete insieme le frittate tagliate, e vuote-
rete il tutto in una fiamminga oppure in un' a-
nima di legumiera d'argento, precedentemente
imburrata, spolverizzandovi un poco di parmi-
giano grattato, e versandovi sopra un poco di
burro liquefatto. Si pongano al forno ovvero al
testo; quando avranno preso un color d'oro,
si dovranno guarnire con dei crostini di pane
inzuppati nell'uovo, e coloriti ancor' essi al forno,
ed in tal guisa si servano in tavola. (Vedi di-
versi modi al N°. retro 609. 612.)

CAP. XVIII.

MODO DI CUCINARE I PESCI.

640. — Anguilla panata al forno.

Levata all'anguilla la pelle, il che si eseguisce
facendole un taglio circolare subito al disotto
della testa, poi rovesciandole indietro un poco
la pelle finchè si possa investirla con una mano
coperta da un panno, e tirando allora ossia
spingendo la pelle verso il basso mentre col-
l'altra mano si tiene ben ferma l'anguilla per
il capo, si ottiene di cavarle la pelle come un
guanto; levata adunque a questo modo la pelle
ad una anguilla, indi lavata questa e bene ri-
pulita, si tagli a pezzi, e si ponga in una cas-
seruola a cuocere con vino bianco, droghe, erbe
odorose e sale. Quando sarà cotta si levi, e si
lasci raffreddare; poi si grattuggi del pane fino,
si strugga del burro, vi si sbattano tre rossi
d'uovo, aggiungendo sale, pepe, e noce moscata.
In questo composto si rivolti l'anguilla, indi
si ponga del burro in un tegame di rame
(*sauté*) e collocatavi in esso la stessa, si metta
al forno perchè acquisti bel colore, e reclusi
ben calda in tavola.

641. — Anguilla alla marinara.

Prendete una casseruola con olio, erbe odo-
rose, e cipolla che farete soffriggere; ripulite
poi alcune anguille levando loro la pelle e le
interiora, e così pure la testa e la coda, e se
sono grosse tagliatele a pezzi, poi rimettetele
nuovamente nella detta casseruola con sale,
spezie dolci, ed un poco di zafferano. Fatele
bene insaporire ed aggiungetevi un poco di a-
ceto, ed un bicchiere d'acqua, indi fatele cuo-
cere, sgrassatele, e servitele in tavola, contor-

nate di crostini di pane tagliati a tringoli e fritti.

Con quest'intingolo di anguilla vi è molto indicato un conforno di cipolline cotte in ristretto con un po' di zucchero.

642. — Anguilla al gusto.

Prendasi un'anguilla fresca e si pulisca, ovvero anche anguilla marinata, si unga d'olio con entro aglio, prezzemolo, ed altre erbe odorose tritate finamente, poi si metta sulla graticola, e si faccia cuocere da ambe le parti. Cotta, s'immerga nell'aceto forte due o tre volte, indi posta sul piatto, spargetevi sopra dello zucchero, pignoli ed uva passa, e servitele così in tavola.

643. — Anguilla arrosto alla maltese.

Vedi nel Capitolo degli arrosti in fine dove tratta degli arrosti di magro, e serva questa avvertenza per tutte le cucinature arrosto degli altri pesci tanto d'acqua dolce, quanto di mare, dei quali si parlerà in seguito.

644. — Anguilla in bianco.

Batti un'anguilla, se viva, con un legno sulla testa finchè muoja, poi vuotala dalle sue interiora, lavala, e spruzzala con aceto. Poni quindi a fuoco un pezzo di burro con aceto, foglie d'alloro, sale e pepe, e quando bolle, unisci l'anguilla alla quale avrai anche tolta la pelle, coprila, e terminata di cuocere, bagnala di aceto, e contornala di prezzemolo.

645. — Agoni in salsa.

Quantunque generalmente si preferisca di mangiare questa sorta di pesce, sia fritto in padella e infarinato con olio, ovvero sulla graticola, o finalmente nel forno con salvia e burro, nondimeno per variare, si faranno cuocere in una tortiera con burro salandoli a proporzione; poi stemperate in una casseruola da salse dell'altro burro, aggiungendovi code di gamberi, prezzemolo trito, e cuocete tutto ciò in brodo di pesce, versandolo poi sugli agoni nell'atto di servirli.

646. — Aringhe affumicate alla S. Mènehault.

Prendete una dozzina di aringhe affumicate, tagliate loro la cima della testa e la coda, mettele in infusione nell'acqua per quattro ore, ed in seguito per altre due ore nel latte. Fatele

sgocciolare, asciugatele, ed immergetele nel burro caldo nel quale avrete mischiati mezza foglia di alloro, timo e basilico tritati finissimamente, due rossi d'uovo, e del pepe. Impanatele di mano in mano che le levate dal burro, fatele cuocere a piccol fuoco sulla graticola, poi collocatele in un piatto, con sotto due cucchiariate di agresto, ovvero qualche salsa piccante che comporrete mettendo in una casseruola un pezzo di burro, un poco di farina alcune gocce di aceto forte, un cucchiajo di senape preparata già e disciolto con un poco d'acqua, e facendo poi restringere questo composto sopra il fuoco a giusta consistenza per l'uso sopra indicato. La medesima salsa all'occorrenza è adattatissima per le aringhe fresche dopo averle fatte cuocere sulla graticola.

647. — Araguste (*Langoustes*) " alla Remoulade .

Fate cuocere le Araguste in un *coût-bouillon* cioè a dire in un liquido aromatico ristretto, composto con metà vino bianco e metà acqua, poco olio d'ulivo, poco sale, una foglia di lauro, e un limone, a cui prima toglierete la scorza e poi taglierete in fette e ciò per un quarto d'ora, indi servitele in tavola con una *remoulade* nella salsiera, composta di una cipolla tritata e posta al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro finchè abbia preso il color d'oro, unendovi anche poco aglio, basilico, stregone, *Estragon* detto comunemente in Roma dragoncello, e capperi, le quali cose pesterete nel mortajo, aggiungendovi tre rossi d'uova cotti duri, poco sale e pepe; e passato il tutto al setaccio, scioglierete il composto alla consistenza di una salsa con olio aceto, e poca senape o mostarda.

648. — Anguilla alla Cittadina.

Levate la pelle e le interiora d'una anguilla grossa e tagliatela in pezzi mettetela a cuocere in un pisto di acciughe, prezzemolo, ed uno spicchio d'aglio, tostate un poco con olio, unitevi poi l'anguilla, fatela rosolare, e bagnatela con mezzo bicchiere di vino di malaga, oppure di altro vino rosso buono, lasciatela asciugare a fuoco ardente, indi unitevi poca sostanza di carne, sale e pepe, terminate di cuocerla a piccol fuoco, sgrassate, e servite.

649. — Aspick di pesce.

Ricoprite il fondo di una casseruola con un

pezzo di burro, due cipolle, una carota, una costa di sellero tagliato a fette, poco dragoncello, ed una libbra di rane, unendovi delle rimondatura e spine di pesci adatti a far brodo. Fate poi rosolare un poco questa roba, quindi mettetevi del brodo di rana sulle spine dei pesci, una cipolla insteccata con tre garofani, un pezzo di cannella intiera, e quando bolle schiumatelo, e continuate la bollitura per tre ore, sgrassate, poi, e passate allo staccio lasciando raffreddare. Chiarificate in seguito questa gelatina colla chiara d'uovo mischiando sempre, quando è per bollire ponetevi una spremuta di due limoni, coprite finalmente la casseruola, e lasciate bollire questo aspik al bordo del fornello per un quarto d'ora, passatelo alla salvietta, e mettetelo al ghiaccio a gelare. Ecco il modo di montare gli aspik. Abbiate in pronto dei fondi di carciofi, dei ravanelli, delle spugnole (funghi) brasati, cioè cotti in ristretto, broccoli e cime di asparagi imbianchiti, tartufi anche cotti in ristretto code di gambari. Scampi cotti in *couit bouillon*, bracioline di pesci cotti alla minuta, ulive dissodate, e con tali ingredienti più o meno formerete l'aspik, facendo un suolo della gelatina finchè sia bene rappresa, poi uno strato intersecato simetricamente con parte di quegli ingredienti, poi di nuovo gelatina, e così via, via, fino che avrete esaurito tutta la materia ponendolo finalmente a gelare; finchè dovendolo servire in tavola metterete per un momento lo stampo nell'acqua tiepida, e verserete l'aspik sul piatto dove avrete già preparato una salvietta di bucato piegata artisticamente.

650. — Botrisa alla Spagnuola.

Fate un suolo di verdura assortita con burro in una casseruola, e dopo che avrete ad una Botrisa levato il suo fango coll'immergerla in acqua quasi bollente lasciandovela un poco, e levandovi col coltello la superficie del nero della pelle, poi bene lavata ed asciugata, la unirete colla suddetta verdura facendola un poco grattinare ossia prendere colore, indi spruzzatela di vino bianco, aggiungetevi un poco di sugo o sostanza, sale, pepe, e noce moscata, lasciatela cuocere a piccol fuoco, sgrassatela, e servitela colla sua salsa passata al setaccio.

651. — Botrisa fritta.

Dopo avere levato il fango alla Botrisa come

si è detto asciugatela più sopra con un panno, infarinatela, friggetela a metà olio, e metà butiro purgato, voltatela diverse volte acciò prenda la cottura ed il croccante, salatela, e servitela con prezzemolo pure fritto.

652. — Folaga al Salmi.

Pulite una o due folaghe, sventratele, aggiustatele, e fatele cuocere allo spiedo bagnandole con olio in leccarda, aggiuntovi due foglie d'alloro, e il sale a giusta misura. Cotte, levatele dallo spiedo, tagliatete a quarti dandogli un po' di garbo, quindi prendete la carcassa ed i cascami portateli al mortajo, passateli al setaccio, aggiungetevi del sugo di carne ristretto. poi mettetete tutto ciò in una casseruola mettendovi i quarti delle folaghe e terminate di cuocere sulla bragia, poi servitele guarnite di crostini di pane tostati alla graticola ovvero fritti.

653. — Gamberi in intingolo.

Bisogna scegliere dei gamberi grossi, ma debbono però esser tutti vivi, avendosi che le nostre ricette nelle quali si parla dei gamberi di fosso (*écrevisses*) possono anche adattarsi in moltissimi casi ai gamberi teneri di mare, (*crevettes*) ed anche ai cosiddetti *sgombri* la di cui polpa è delicatissima, ed abbondante. Scelta dunque la quantità sufficiente di gamberi, adatti al numero delle persone per cui dovranno servire, fateli prima bollire per pochi minuti nell'acqua con sale, poi mondate tutte le code, le quali porrete in una casseruola con un mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo, nonchè un poco di sugo se ne avete. Devono bollire per un quarto d'ora, poi serviteli.

654. — Gamberi all'Inglese.

Lessate dei gamberi grossi, sgusciateli conservando le code e le zampe. Poi mettetete in casseruola tre oncie di butirro, quattro scalogni, prezzemolo ben trito, un cucchiajo di farina, tre tazzine di panna ovvero latte, droghe, pepe, sale, le quali cose tutte unirete successivamente l'una all'altra, e mischierete bene, facendole quindi bollire finchè tutto il composto siasi ridotto colla cottura ad un terzo. Unite allora le code e le zampe sgusciate dei gamberi, alla salsa, e serviteli caldi.

655. — Gamberi con salsa.

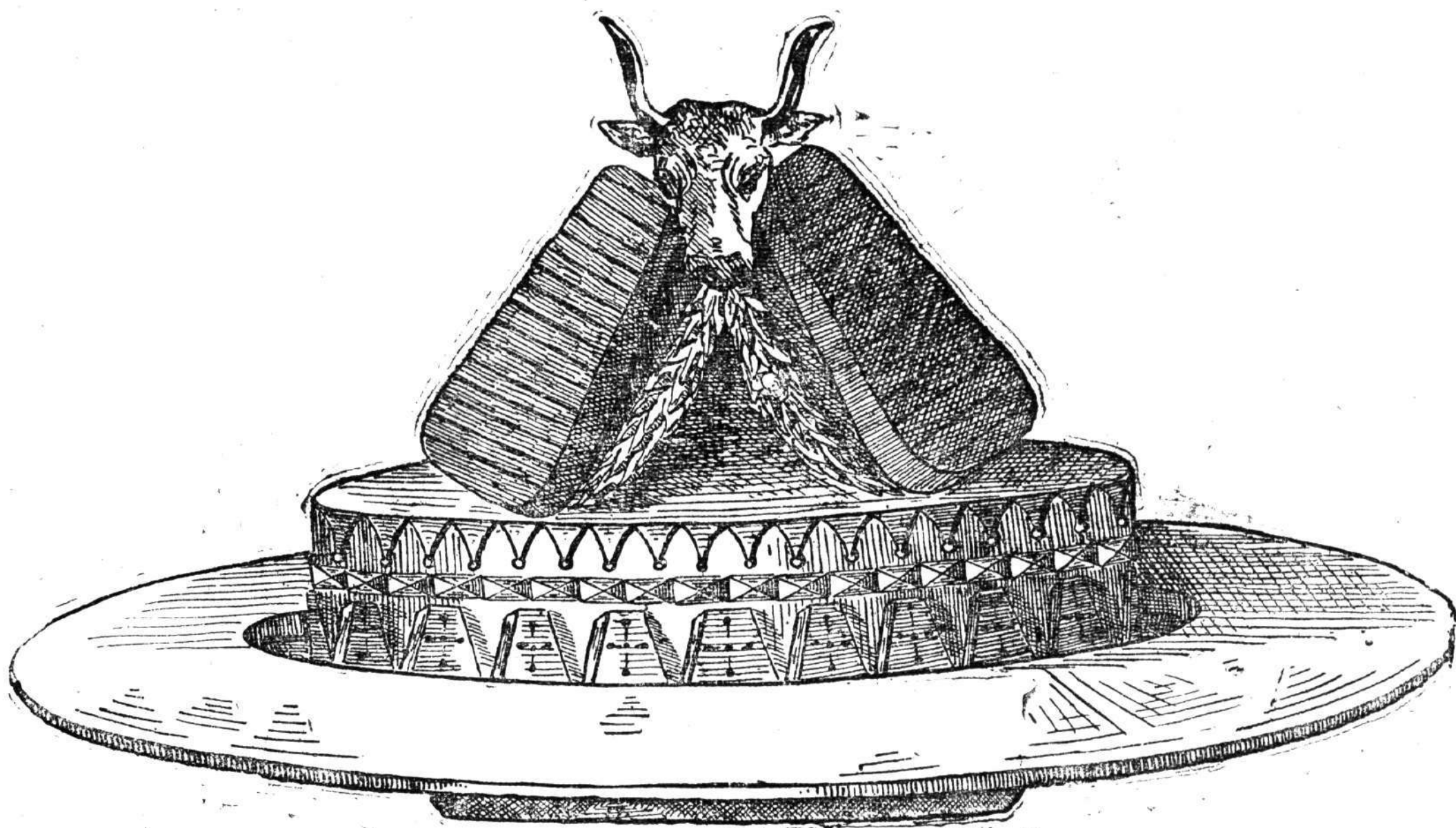
Cotti che avrete i gamberi con vino bianco

e acqua, erbe aromatiche, sale, legumi tagliuzzati, e qualche granellino di pepe e sale, levate loro il guscio del corpo, e della coda, lasciando nudo lo scheletro colle zampe che ammaccherete pure affinchè riesca più facile gustare la loro polpa. Aggiustateli in seguito nel piatto con sim-

sia cotta, la verserete sopra i gamberi che servirete freddi.

N. B. Questi gamberi si possono anche servire simmetricamente montati in piramide altissime, per farli figurare sui *buffets*, e si fanno reggere durante appositi congegni di latta. Essi sono di

LINGUE DI MANZO ALLA SCARLATTA GUARNITE DI GELATINA.



- (39) Dopo aver fatto macerare in maianza, come si pratica, due belle lingue di manzo, fatele dissalare e poi lessatele secondo le consuetudini usate. Spellatele e fatele raffreddare sotto pressione per tenerle alquanto curve in senso contrario.

Paregiatele per tagliarle in incavo sulle parti più grosse, riformatele come se fossero intiere, inverniciatele con uno strato di gelatina e adagiatele su uno zoccolo di riso, secondo il modello del disegno annesso. Sulla sommità di queste modellerete una testa di toro in grasso, burro o stearina, ed una corona di fiori all'ingiro, formati della stessa materia.

Finite di guarnire il piatto con molta gelatina, simmetricamente disposta, ed inviate da parte una salsa a vostro piacere.

metria, guarniteli di uova dure tagliate a fette sottili per il traverso, e se volete anche con qualche barbabietola cotta in forno: dopo di che gli preparerete la salsa seguente: Mettete a fuoco una casseruola con un poco di burro, un cucchiaio d'olio d'ulivo perfetto, con entro stemperata un'acciuga, poi unitevi prezzemolo con poco aglio e capperi tritati finamente, un cucchiaio e più di aceto secondo la sua forza, e zucchero a proporzione: la quale salsa allorchè

ottima figura ornamentale, e si debbono guarnire di prezzemolo senza gambi, ed accompagnarli sempre con una salsiera di salsa maionese, o ravigotte, o altra salsa piccante che abbia analogia con le precedenti.

656. — Luccio d'ottimo gusto.

Ben pulito dalle squame, lavato e sventrato, si taglia a pezzi e si pone in una casseruola con un pezzo di burro, un mazzetto d'erbe o-

dorose, e funghi. Passatelo al fuoco, mettetevi dopo un pizzico di farina, bagnandolo con brodo e vino bianco. Cuocetelo a fuoco gagliardo, e cotto che sia e ben condito di sale, vi si mette nel mandarlo in tavola un composto di rossi d'uova con crema, ed un poco di sugo di limone fatto addensare in tempo sul fuoco.

657. — Luccio alla Gendarme.

Dopo aver nettato e sfilettato un luccio fatene delle fette oblunghe somiglienti a delle cotolette avendo attenzione bene di ripulirle dalle spine, indi passate in un trito di prezzemolo, aglio, e capperi triti, un pezzo di burro, e poco olio d'ulivo, fatele cuocere in una tortiera, voltatele, aggiungetevi poco sugo, e servitele con sugo a limone.

658. — Lumache in fricassee.

Per farle uscire dai loro gusci, e nettarle ben bene, porrete in una piccola caldaja un buon pugno di cenere con acqua dolce; quando comincia a bollire, gettatevi dentro le lumache, lasciandovele per un quarto d'ora; quando verranno fuori facilmente dai gusci, le caverete per passarle nell'acqua tiepida; poi le porrete di nuovo nell'acqua pura e quindi le farete bollire nell'acqua ancora pochi minuti, e le leverete fuori un'altra volta facendole sgocciolare ben bene. Ciò eseguito, porrete in una casseruola un pezzo di burro oppure se vi piace un po' d'olio fino con un mazzolino di prezzemolo e di erbe odorose, cipolla, uno spicchio d'aglio, due garofani, funghi, indi le lumache. Passatele così al fuoco, aggiungendovi un pizzico di farina, un poco di brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, e lasciate cuocere le lumache sino a che diventino morbide, e che vi rimanga poca salsa. Quando state per servirle in tavola ponetevi un composto di tre rossi d'uovo con crema che unirete al fuoco senza che bolisca aggiungendovi un poco di agresto, ovvero di aceto bianco, con un tantino di noce moscata.

659. — Lumache al guscio.

Imbianchite, e ripulite una quantità sufficiente di lumache come sopra, poi fate una tritata di due acciughe, ma però ben lavate e spinatate, poco prezzemolo, scalogno e finocchio tritati assai fini, fate soffriggere queste cose con poco burro, e poco olio d'ulivo perfetto, unitevi quindi le lu-

mache fatele cuocere a piccolo fuoco per due ore aggiungendovi un poco di sugo, ed alla fine della cottura restringete la salsa unendovi un poco di sostanza di carne, poi rimettete le lumache ad una ad una nei loro gusci ben puliti con un poco della loro salsa, spolverizzatele al disopra con pane grattugiato, e finite di cuocerle sulla graticola, servendole indi in tavola collocate nel piatto così coi loro gusci.

660. — Lumache ancora al guscio alla Svizzera.

Pulite le lumache come sopra, le farete cuocere nell'acqua salata per otto ore; poi fate tritare o rosolare sul fuoco con burro, del prezzemolo, scalogno, due acciughe, ed un poco di olio d'ulivo, tutto in proporzione alla quantità delle lumache, spruzzando con un mezzo bicchiere di vino di malaga, e mettendoci il sale occorrente, ed un tantino di pepe, e vi porrete le lumache già cotte come sopra, e ben tritate colla mezzaluna, formando a questo modo un intingolo cui aggiungerete altresì un poco di sostanza ristretta, e riempirete finalmente con questo i gusci delle lumache che terminerete di cuocere alla graticola spolverizzandole di mollica di pane grattugiato.

661. — Merluzzo alla provenzale.

Prendete del merluzzo, e dopo averlo bene squamato, cuocetelo nell'acqua e bene sgocciolato, collocatelo nel piatto destinato per la tavola, mettendovi sopra un condimento composto di scalogno, prezzemolo e cipolle tritati, poi cedro tagliato a fette cui avrete prima levato la scorza, pepe, due cucchiaini d'olio d'olivo, e burro quanto sarebbe la metà di un uovo, spolverizzate tutto ciò con pane grattugiato, indi collocherete il piatto che deve essere resistente nel forno, o in mancanza di esso sopra un piccolo fuoco onde il tutto bolla pian piano. Gli si fa prendere colore in fine sotto il testo, ovvero passandovi sopra la paletta rovente.

662. — Merluzzo in altro modo.

Pigliate qualsivoglia parte del merluzzo, e dopo averlo scagliato, e bene ripulito dalle spine e lavato, si pone con acqua fresca in una casseruola o *santè* fondo sul fuoco, e quando sarà presso a bollire si schiuma, levandolo quindi dal fuoco dopo poche bolliture, e ricuoprendolo per pochi minuti con un panno. Poscia lo si cava fuori per farlo sgocciolare, indi si mette sopra

un piatto con prezzemolo e cipolla tritati, pepe, noce moscata grattata, un buon pezzo di burro, ed una cucchiata di agresto, ovvero di aceto forte; si fa riscaldare al fuoco sempre dimenando, e cotto che sia, lo si manda tosto sulla tavola.

663. — Merluzzo all'inglese.

Alcuni al suddetto condimento da porsi nel fondo del piatto, vi pongono pure alquanto acciughe, e qualche capperio intiero; fanno anzi dopo il primo strato di condimento, uno di merluzzo, e continuano così alternando finchè il tutto sia esaurito, poi vi spargono al disopra pane grattato, e lo fanno cuocere al testo per dargli bel colore, operando nel restante come alla ricetta precedente. Altro modo molto usitato dagli inglesi per mangiare il merluzzo, è quello di bollire semplicemente un tronco, o un merluzzo intero, con sufficiente sale e legumi tagliuzzati, e quindi posto sopra un piatto adatto munito di una salvietta, circondato da prezzemolo, fagiolini, patate, cavolfiori, o altri legumi semplicemente lessati nell'acqua e sale, e poi mandare a parte una salsiera di salsa bianca.

664. — Merluzzo o baccalà alla graticola.

Battuto, e stato un giorno nell'acqua il baccalà di buona qualità detto bertagnino che per essere tale, si deve osservare che sia trasparente, sottile, e non giallo, perchè si direbbe vecchio e cattivo, e toltagli la pelle, nonchè poi tagliato a piccoli quadretti eguali, si macini con olio, pepe, ed un poco di prezzemolo, lasciandolo così per qualche ora, e finalmente si faccia cuocere alla graticola bagnandolo colla stessa marinatura, e servendolo con questa salsa: fatto prendere il color d'oro nel burro ad una cipolla tagliata minutamente, vi si aggiunga un bicchiere di vino di Lunel od altro forestiero, un poco di basilico e prezzemolo, ed alcuni pignoli, e si faccia bollire il tutto, indi si passi per setaccio, e quello che non passa si pesti nel mortajo, e si torni a passare unendolo al primo, indi si faccia bollire questa salsa, la quale da ultimo per unirla si legherà con due rossi d'uovo, e si spruzzerà col sugo di mezzo limone.

665. — Merluzzo o baccalà colle patate.

Si prende la quantità occorrente del vero merluzzo come è stato detto di sopra, e lasciatelo in fusione nell'acqua fresca, poi cotto in acqua

acqua a misura conveniente, gli si leveranno diligentemente le spine, e lo si pesterà in un mortajo con una quantità corrispondente di pomi di terra cotti egualmente nell'acqua e bene puliti e mondati. Allorchè il composto è bene unito, si sali ove trovisi necessario assaggiandolo, poi si metta entro uno stampo liscio di rame stagnato che siasi unto di burro, e si faccia cuocere al testo con fuoco sotto e sopra. Si potranno anche aggiungere al composto uno o due rossi d'uovo per meglio legarlo, e crederei che il bianco sbattuto alla fiocca potrebbe renderlo più soffice, e quindi più gustoso. Sarà in arbitrio di versarvi sopra una salsa addattata nel servirlo in tavola.

666. — Ostriche sulla graticola.

Le ostriche si mangiano d'ordinario crude con pepe; s'apprestano anche nei loro gusci cotte nel forno, oppure in mancanza di questo, sopra la graticola con fuoco sotto, e passandovi sopra una paletta rovente. Sono cotte quando cominciano ad aprirsi, e si servono spruzzate con sugo di limone. Costumasi più comunemente di levar loro il guscio superiore, e poste poi sulla graticola, di condirle con pepe, sale, olio d'ulivo, e sugo di limone; allorchè si saranno intiepidite, si recano in tavola, spruzzate, se così piace, con un poco di zucchero.

667. — Ostriche nel piatto coi funghi.

Struggi un pezzetto di burro in una casseruola, friggi in esso un poco di prezzemolo, aggiungivi un cucchiajo d'olio d'ulivo, droghe e sale, e fa cuocere in questo soffritto i funghi ben netti e lavati. Quando mancano alcuni minuti a presentare questa vivanda sulla mensa, mettivi a cuocere le ostriche versavi la loro acqua, il sugo di un limone, e fa che non induriscano con troppa cottura.

668. — Ancora le Ostriche sulla graticola con qualche perfezionamento.

Aprite le ostriche con attenzione, acciò non si perda l'acqua di mare, che esse contengono la quale in un colle ostriche che avrete levate dai gusci, metterete in una terrina, e le condirete con olio fino d'olivo, sugo di limone, e poco pepe. Lavati indi bene i gusci, cioè quella parte di maggior fondo, ed asciugatele, le collocerete sulla graticola, e li riempirete colle o-

striche distribuendo un poco del suo condimento: fatele cuocere a piccol fuoco, e dopo pochi minuti recatele in tavola.

669. — Pesce persico al sabajone.

Procuratevi una dozzina di filetti di pesce persico, e cuoceteli a corto, cioè a dire in bianco e collocatili quindi nel piatto, versatevi sopra la seguente salsa: pistate pignoli e mandorle dolci, aggiungendovi poca acqua, e fate passare questo loro latte per un pannolino bianco candido e netto, e dello zucchero mischiato a un pizzico di farina, poi col frullo sbattete bene la composizione a freddo acciò il tutto s'incorpori; allora mettete la cioccolattiera al fuoco, e proseguite a frullare leggermente finchè s'addensano, poi frullate più forte, e versate questo sabajone sul pesce. Serve pei giorni di magro stretto.

670. — Pesce persico all'Olandese.

Sfilettate e cuocete dei pesci persici simili ai precedenti, e differirà soltanto la salsa da versarvi sopra, con oncie tre di burro, un terzo di bicchiere d'aceto forte, che dimenerete a fuoco sinchè sia la salsa incorporata, la quale legherete infine con tre rossi d'uovo.

671. — Pesce persico alla Saint-Cloud.

Spinare dei pesci persici e formate delle fette simili alle cotolette, ponete in una tortiera di prezzemolo tirato, con un pezzo di burro, collocandovi le cotolette distese, e fatelo prendere colore a piccol fuoco; spruzzatele poi con vino bianco, ed unitevi olive disossate, quindi servitele. Se asciugano troppo durante la cottura versatevi un poco di sostanza ristretta.

672. — Pesce persico al bleu.

Pulite i pesci persici, coprite il fondo di una casseruola con cipolle, selleri e carote tagliate, mettetevi un pezzo di burro, e collocatevi poi il pesce cui farete prendere colore: spruzzatelo in seguito con un bicchiere di vino rosso e poco sugo, fatelo cuocere, e servitelo colla sua cottura tirata ristretta al punto di salsa, oppure con olio e aceto in tavola.

673. — Pesce persico in intingolo.

Prendete di questi pesci piuttosto grossi. e preparatene le fettine ben nettate dalle spine.

Mettete in una padellata oncie tre di burro e fatelo liquefare, aggiungetevi un pizzico di farina cui farete prendere il color d'oro. Poi vi si collochino le fettine di pesce, si salino a proporzione, e vi unisca tanto brodo ristretto di pesce che le sorpassi di un mezzo dito, e così si facciano cuocere, il che richiede poco tempo.

Ciò fatto, si allestiscano le code dei gamberi di cui vi sarete serviti per fare il brodo, si taglino in mezzo per il lungo: così pure fatti rinvenire per qualche ora nell'acqua tiepida dei funghi secchi, ed asciugatili bene, si taglino a pezzetti, e separatamente un paio di tartufi, o più, secondo la grossezza, e fatto liquefare un poco di burro in una casseruola con entro un pizzico di farina cui farete prendere il color d'oro, vi getterete dentro le code dei gamberi coi funghi, coll'aggiunta di un poco di sugo, e li lascerete prendere sapore; levati quindi dal fuoco vi unirete i tartufi tagliati a filetti, giacchè questi non devono sentire che il caldo. Finalmente collocate le fettine nel piatto di portata, e postovi sopra l'intingolo le servirete, contornandole di crostini triangolari di pane fritto.

674. — Pesciolini marinati.

Friggete nell'olio una quantità di pesce minuto, cioè lattarini, trigliette, alicette ecc, indi fate una marinata con un litro di aceto forte, otto spicchi d'aglio tagliati a fette, una scorza di limone, vari pezzi di finocchio oppure, ciò che è meglio, delle foglie di salvia, poco sale e pepe; sciogliete il tutto assieme, versatelo sopra il pesce, il quale andrete frequentemente rivoltando sotto e sopra per quattro ore. Allora leverete il pesce dall'infusione, e lo metterete sul piatto, versandovi sopra la marinatura passata al setaccio, e guarnendolo con creste di limone tagliate.

675. — Pesce lessato.

Il pesce deve essere cotto nell'acqua con sale, vino bianco, una cipolletta in fette, qualche fetta di limone, un poco di timo, maggiorana, foglie d'alloro, un poco di pepe, ed alcuni vi aggiungono un poco di aceto ed olio. La cottura si conoscerà dall'occhio del pesce il quale diverrà bianco, ed in allora lo leverete dal fuoco, e lo lascerete raffreddare nella propria

bagna, fino a che si dovrà servirlo in tavola contornato di prezzemolo. Alcuni lo trovano migliore mangiato caldo alla veneziana.

Al pesce lessato poi vi potrete aggiungere la seguente salsa: Battete delle acciughe col coltello, indi mischiatovi un poco di burro, passatele al setaccio.

Si pongano in seguito in casseruola con altro pezzo di burro, ed un poco di farina, si unisca e si bagni col brodo del pesce lessato. Si faccia bollire per alcun poco, e quando siete per versarla, unitevi del sugo di limone.

Sarà pure ottima allo stesso uso quest'altra salsa.

Pigiate pignoli con mandorle dolci ecc. Si mette il restante per evitare un duplicato dappoichè m'accorsi essere lo stesso composto indicato alla ricetta, pel pesce persico al sabajone, alla quale pertanto rimando il lettore.

676. — Pesce lessato alla pescatora.

Fatto sciogliere nella padella un pezzo di burro, vi unirete una cipolletta tagliata a filetti, ed uno spicchio o due di aglio, tritato, e condirete con sale. Rosolata che sarà la cipolla, vi aggiungerete un ramaiolo di brodo con un bicchiere di vino bianco, ed un pugno di prezzemolo trito, e farete cuocere il tutto affinché prenda il sapore. Aggiungetevi poi il pesce, un poco di droghe, ed alcune foglioline di erbe aromatiche, nonchè sale a proporzione, gli terminerete la cottura, e lo presenterete a tavola ne'la sua stessa cottura. Questa pietanza riesce buona anche mangiandola fredda.

677. — Rane al guazzetto.

Tritate aglio e cipolla finamente, e poneteli entro una casseruola con un poco d'olio d'oliva; quando cominciano a prendere colore, mettetevi del prezzemolo tritato piuttosto grosso, e le rane colle loro sporgenze grasse. Rivoltatele una volta col mestolo poi aggiungetevi acqua o brodo pure di rane, un poco di sale, droghe, e lasciatele cuocere a fuoco lentissimo.

678. — Rane in fricassea.

Alcuni usano di unirvi durante la cottura delle rane un poco di crema o panna, due o tre tuorli d'uovo sbattuti ed un cucchiaino di sugo di limone, operando nel resto come nella ricetta precedente. Stimo per altro opportuno di

dare una istruzione più dettagliata per cucinare le rane in fricassea, ed è la seguente: — Le si tagliano i piedi ed il ventre, di maniera che non rimangano loro che le cosce. Pongasi queste nell'acqua bollente facendo dare due o tre minuti secondi di bollore, poi si passino per alcun poco nell'acqua fresca, e levate anche da questa si sgocciolano bene.

Ciò fatto, si pongono in una casseruola con funghi, prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due garofani ed un pezzo di burro, e si passano al fuoco per un momento, ponendovi ancora un buon pizzico di farina, e bagnando con un bicchiere di vino bianco, ed un poco di brodo. Salate a giusta misura, e aggiuntovi un poco di pepe, si fanno cuocere per un quarto d'ora, poi si ritirano dal fuoco, e si lascia per un poco rappigliare la salsa alla quale in fine si uniscono tre tuorli d'uova, un poco di crema doppia, ed un pizzico di prezzemolo tritato minutamente, e si rimette a condensare al fuoco la detta salsa, in modo però che non bolla.

679. — Storione in stufato.

Pulite un pezzo di storione, possibilmente un pezzo di mezzo, senza capo nè coda, detto comunemente *tronco*, inestetcatelo con filetti di radiche gialle condite con poca acciuga ed uno spicchio d'aglio passate allo staccio, poca scorza di limone, sale e pepe. Ponete in una casseruola una cipolla tritata ben fina con un pezzo di burro, fatela rosolare, infarinate lo storione, e mettetelo a prendere colore al fuoco coi suddetti ingredienti, indi spruzzatelo di vino rosso, e lasciatelo condensare e cuocere a piccol fuoco, bagnandolo con metà sugo, e metà sostanza ristretta. Cotto che sia, lo sgrasserete, e ristringerete la sua salsa, servendolo guernito di cipolline che avrete preparato cotte a parte.

680. — Storione all'Inglese.

Fate cuocere lo storione in un infusione ristretta che si compone mettendo in una casseruola adattata, metà vino bianco metà acqua, poco olio d'ulivo, poco sale, una foglia di alloro, un limone sbucciato tagliato a fette, e lasciatelo bollire a fuoco lento, ossia moderato, sinchè lo giudicherete cotto a sufficienza. Lo servirete con una salsa bianca, la quale formerete in questo modo: Mettete in una casseruola u

pezzo di burro con un cucchiaino di farina, un bicchiere d'acqua pura, poco sale e poco pepe. e postala a fuoco mescolate sinchè comincia a bollire. Assaggiate, e quando la mistura avrà perduto il gusto di farina, ritiratela dal fuoco, e legate la salsa con due rossi d'uovo una spremuta di mezzo limone, e poco prezzemolo tritato fino. Sarà anche meglio di omettere gli ovi, ed invece aggiungervi dei capperi tritati minuti.

681. — Scampi alla salsa di acciughe.

Gli scampi per chi nol sapesse sono gamberi di mare, più grossi delle cosiddette panocchie, molto più gustosi e provvisti di polpa, e sono utili in moltissimi composti.

È da poco che si vedono sulla piazza di Roma, poichè prima non si conoscevano affatto. Ecco uno dei tanti metodi per cucinarli:

Ponete in una casseruola dell'acqua con sale, una cipolla tagliata a fette, una foglia d'alloro, una pianta di prezzemolo intiera, poco basilico e due garofani, fate il tutto bollire un poco, indi passatelo per setaccio, e rimesso a bollire al fornello, unitevi li Scampi i quali in sette minuti sono cotti. Serviteli con salsa d'acciughe alla Genevrina che si compone prendendo poco burro, poco vitello tagliato a dadi, e poca cipolla, mettendo tutto ciò al fuoco a prender colore, unendovi anche un cucchiaino di farina di semola, e bagnando con brodo. Passate poi allo staccio due alici salate che scioglierete quindi nella detta salsa, passate di di nuovo il tutto allo staccio, ed unitevi finalmente pochi capperi tritati fini, dopo di che fate dare ancora due bolli e servitevene per li amatipi già cotti come sopra. Può anche ba-

Sarere il condimento di questi pesci o frutti o mare il recarli in tavola colle ampolle dell'olio ed aceto, ovvero anche semplicemente con i gamberi. capperi. Per non dilungarci in ridipizioni, od in descrizioni inutili, avvertiamo che gli scampi sono suscettibili di tutte le trasformazioni con cui si adoperano gli altri gam-

682. — Tonnina stufata.

Prendete della Tonnina convenientemente grassa, e lavata in diverse acque tiepide, fate cuocere a mezza cottura in acqua di crusca di

frumento, poi lavatela di nuovo onde levargli tutto il sale. Ciò fatto, stemperate un paio di acciughe nell'olio d'ulivo, unitevi della cipolletta trita finissima, e ponetevi dentro altresì delle rape al fuoco rivolgendolo un poco, poi mettetevi la tonnina, e fatele prendere sapore da tutte le parti. Condite finalmente con droghe e pepe, aggiungendovi tant'acqua o brodo di rane che basti a cuoprirla, e lasciatela cuocere lentamente. La servirete in tavola colla sua salsa.

683. — Tonno in altro modo.

Per preparare un gustoso piatto di tonno, si prendano cipolla, aglio, e prezzemolo in maggiore quantità di questi due ultimi capi, e tutto poi in proporzione della quantità di Tonno che si vuol cuocere, poi capperi, alcuni peperoni in aceto, ed un'acciuga o due al più ripulite. Tritate fine tutte queste cose, si metteranno in una casseruola con un pezzo di burro, ed olio d'ulivo finissimo in maggiore quantità, e si lasciano cuocere alcun poco a fuoco non troppo forte, poi vi si aggiunge mezzo bicchiere d'aceto molto forte. Si prendono poi alcuni pezzi di tonno salato della migliore qualità, e lavati in acqua bollente per ripulirli della loro salamoia, si mettono nel suddetto composto, e vi si lasciano cuocere a fuoco moderato per una mezz'ora, rivoltandoli. Levato quindi dal fuoco ed aggiuntovi allora del sugo di limone, lo si mette sul piatto versandogli sopra la salsa in cui fu cotto, e lo si reca in tavola ben caldo.

684. — Tonno per Lesso.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro con prezzemolo, cipolletta, ed erbe aromatiche ben tritati, unendovi anche due acciughe pulite e schiacciate con un poco di olio d'ulivo. So fufiriggete a cuocere quale potrete o, alliatelo con fette, un poco queste cose al fuoco perchè prendano sapore, mettetevi dentro un pezzo di tonno di oncie 10 almeno, che avrete prima ben lavato più volte in acqua tiepida, e poi lasciato per alcune ore nel latte. Fatelo quindi rosolare un poco aggiungendovi in seguito un poco di brodo, e servite.

pena sentire il caldo della sostanza, e che i funghi sieno cotti nell'atingolo stesso del tonno per alcuni minuti.

N. B. Il tonno fresco potrai trattarlo similmente allo storione, o altri pesci a fibra rossa.

685. — Tinca al Sabajone.

Serve la stessa ricetta che si è data più innanzi sotto il titolo di *Pesce-persico* al *Sabajone*, con la sola differenza che la tinca la puoi servire intiera o semplicemente spaccata, mentre che il pesce persico, soprattutto allorchè non è molto grosso, è preferibile di servirlo sfilettato, e rendere in tal modo più facile ai buongustai di apprezzarne la squisitezza.

686. — Tinca stufata.

Prepara una grossa tinca per essere cucinata, cioè a dire ben squamata e nettata internamente, indi la marinerai per qualche ora nell'aceto e vino, accompagnata da un mazzetto di erbe odorose. Struggi poi un pezzetto di burro in una casseruola, riponi nella stessa la tinca spolverizzata di droghe, versavi sopra una parte della sua marinatura, v'aggiungi alcune cipolline ed una carota in fette, poi salato il tutto convenientemente la farai cuocere adagio in istufato tenendo la casseruola ben chiusa. Allorchè è cotta tirala fuori con precauzione per non sciuparla, e versavi su la sua bagna sgrassata, e puoi mandare a parte una salsa *genevoise* o altra.

687. — Tinca alla vestale.

Tritate una cipolla e delle erbe aromatiche, e fatele passare al fuoco in una casseruola, nella quale porrete a scottare la tinca già prima bene nettata e preparata, voltata perchè prenda colore dalle due parti, spruzzatela poi con del vino bianco, aggiungetevi un poco di buon brodo, un'oncia di capperi intieri, e due acciughe pulite e passate pel setaccio. Queste vi si uniranno soltanto dopo che la tinca sarà cotta, e stemperandole nella salsa allorchè sarete per servirla in tavola.

688. — Tinca Carpionata.

Pulite la tinca con acqua bollente per levarle le squame acciò resti bianca, e meglio sarà di toglierle con coltello bene affilato, tagliandole orizzontalmente e superficialmente. Apritela poi

nella schiena, e pulitela dalle sue interiora, lavatela, ed asciugatela bene con un panno; poi infarinatela, fatela friggere all'olio, od a metà olio e burro. Ben cotta, levatela, ponetela in una fiamminga, ed abbiate pronta una carpionatura formata con una mezza quarta d'olio fino d'ulivo cotto in una padella, sei spicchi d'aglio schiacciati, otto foglie di salvia, poco finocchio, maggiorana, e stregone. Intanto che bolle l'olio unitevi il tutto, aggiungetevi un mezzo litro di aceto, poco sale e pepe, lasciate bollire sino a che siasi ristretta alla metà passatela quindi al setaccio sopra la tinca. Se è d'inverno lasciatela così in infusione per otto giorni, se è d'estate basteranno tre o quattro, e servitela fredda colla medesima carpionata.

Questo sistema si può adottare con molti pesci, e anche se vi avanzasse del pesce fritto.

689. — Tinca fritta.

Pulite la tinca dalle squame, e preparata come sopra, le farete dei tagli in croce, poi la infarinerete, e la friggerete all'olio purgato; indi servitela bene calda in tavola guarnita di prezzemolo pure fritto.

N. B. Questo riesce un duplicato, essendo la ricetta posta nel Capitolo: *Arrosti*.

690. — Triglie alla Delfina.

Spaccate e spinate le triglie, cioè levate loro le spine, marinatele con sale, pepe e prezzemolo trito, poi fatele cuocere in una casseruola con burro purgato, oppure con dell'olio, bagnandole con metà sugo, e metà brodo buono, indi servitele con una spremuta di limone.

691. — Trota all'Italiana.

Tagliata la trota a pezzi, già bene prima disquamata, sventrata, e lavata, la infarinerete, e la friggerete con metà olio, e metà burro purgato. Cotta, servitela contornata di prezzemolo. Si potrà anche passarla all'uovo sbattuto, ed impanarla con pane grattato, mettendola poi a cuocere sulla graticola, e servendola in tavola con una salsa piccante da scegliersi nel seguente *Capitolo delle salse*.

692. — Trota stufata.

Disposta la medesima per essere cucinata, la lardellerai con code di gamberi tagliate a pezzetti, e disposte in file ben ordinate. Quindi

fatto struggere in una casseruola un pezzo di burro, e posta in essa una quindicina di cipolline, alcuni tartufi ovvero funghi, vi metterai in fine la trota che bagnerai con alcuni cucchiaini di sugo, un bicchiere di vino bianco, il sugo di un limone, e condirai con sale e droghe in scarsa quantità. Arrivata al grado di cottura conveniente, la servirai in tavola versandovi sopra la sua salsa.

CAP. XIX.

DELLE SALSE

ART. 1^o. SALSE DOLCI ED AGRO-DOLCI.

693. — Salsa reale.

Si compone col fare abbruciare in una casseruola un poco di zucchero, poi ci si mette un poco di aceto facendo bollire sinchè questo siasi quasi asciugato, aggiungendovisi allora altro zucchero ed altro aceto, facendolo cuocere ancora un poco rimenantola.

694. — Salsa agro dolce. (*Adatta per carne abbragiata cioè a dire cotta in ristretto con bragia sul coperchio*).

Mettete in una casseruola oncie quattro di zucchero, e cuocetelo alla caramella, bagnatelo con un bicchiere di aceto, unitevi poca scorza di limone, fatelo restringere un poco, e passatelo alla salvietta. Riponete poi detta salsa in casseruola unendovi un'oncia di uva passa, ed un'oncia di pignoli e fatela bollire un poco. Ve ne servirete per il vitello o altre carni come si disse.

Si può anche prepararla facendo cuocere in una casseruola con burro una cipolletta finalmente tritata, aggiungendovi un pizzico di farina, una pasta e pignoli, poi allungando la salsa con aceto forte, rimenantola finchè si sia fatta bastantemente densa.

694 (*bis.*) — Salsa agro-dolce alla romana.

Mondate una mezza libra di sultanina cioè uva di Smirne, ed altrettanta uva di Malaga; poi togliete le ossa dopo averlo tenuto in bagno nell'acqua fresca ed altrettanta visciola secca, e prugne di Amelia; preparate pure del cedrato, e delle scorze d'arancio candite, tagliate in piccoli dati, mischiate tutto ciò, unitevi un paio d'oncie di pignoli e ponete sopra un piatto pulito.

Fate colorire in biondo un pugno di zucchero fino in una casseruola, insieme ad una mezza foglia di lauro ed uno spicchio d'aglio, poi versatevi dentro un buon mezzo bicchiere di aceto un'oncia di cioccolata grattata ed un'oncia di mostacciolo secco, e stritolato. Fate liquefare e bollire bene il tutto, e poi aggiungetevi un ramaiolo o due di salsa spagnola (o in mancanza del sugo di carne legato con fecola di patate) fate bene insaporire il tutto procurando di farla diventare piuttosto densa. Passate poscia questa salsa allo staccio, e pochi momenti prima di servirla, metteteci dentro il candito e le uve preparate, un pizzico di pepe, un po' della sostanza ristretta rimasta nella casseruola della carne, a cui si deve accompagnare la salsa, e dopo aver tagliato, il cinghiale, o altra carne che avrete preparata, versate su la metà dell'agro-dolce e l'altra metà lo manderete da parte in una salsiera.

695. — Salsa alla Monferrina. *Per sopra i biscotti*

Prendete una casseruola, mettetevi dell'aceto, due oncie di zucchero, mezzo mostacciolo pistato, mandorle dolci pelate e tritate, pignoli abbrustoliti color di cannella, cedro candito tagliato a piccoli dadi; mischiate con un mestolino, ed aggiungete un poco di scorza raschiata di limone. Fate che alzi il bollore, e servitela sopra biscotti od altri dolci.

696. — Salsa di pignoli alla vergine. *Sulle uova pochées*

Si pestino nel mortaio oncie tre di pignoli, aggiungendovi di quando in quando qualche goccia di acqua perchè non facciano olio; poscia levati vi si ponga un'oncia di zucchero fioretto con poca polvere di cannella, e poco più di un mezzo bicchiere di panna. Si incorpori bene il tutto, poi si passi per setaccio, e così si può adoperare sulle uova *pochées* in acqua salata, sui polli sull'arosto ecc.

697. — Salsa di ribes.

Mettete in fusione per 24 ore nell'aceto i ribes, poi passatili per setaccio con una cucchiara di legno. Fate questa operazione, e passato il sugo, fate liquefare del zucchero in un recipiente di rame come se doveste fare la salsa *brulée*. Aggiungetevi il suddetto sugo con una presa di cannella, e fatelo bollire finchè si condensì, schiumando diligentemente. Levata

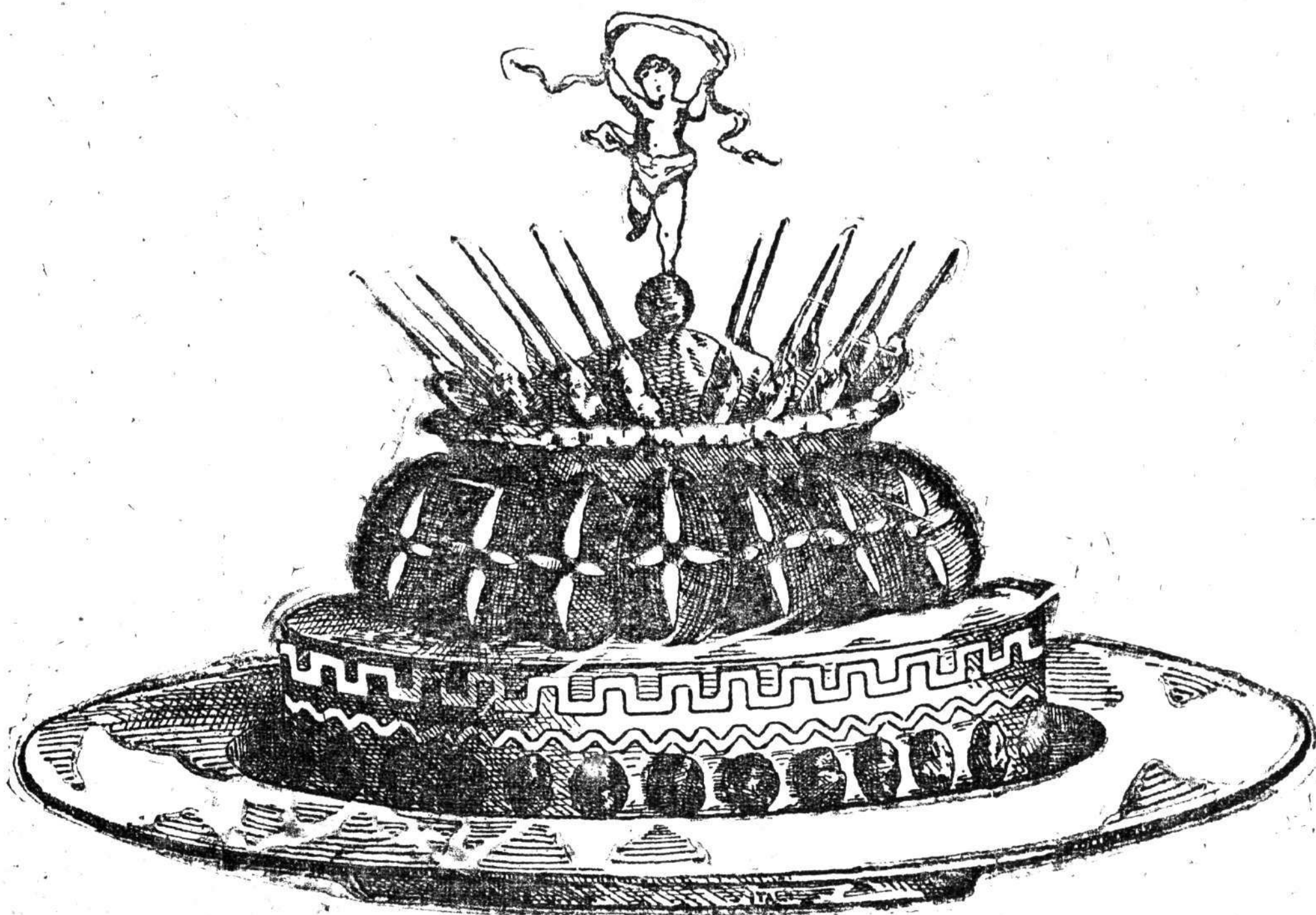
questa salsa e posta in un vaso di maiolica mettendovi su un tondo di carta reale bagnata nell'alcool ed attaccato sulla confettura di ribes si metta in luogo fresco ed asciutto, e si conservi per adoperarla all'occasione.

nando sinchè sia fatta e quindi si passa allo staccio fino.

699. — Salsa al limone.

Col sugo di un paio di limoni, un cucchiaino d'olio d'ulivo ed uno di zucchero è fatta: e se

GALANTINE DI BECCACCINI ALLA BORGHESE.



40) Disossate (dopo averli ben nettati) dodici beccaccini, i quali poi marinerete con sale, pepe e Marsala. Preparete un ripieno da galantina di selvaggina, in cui avrete mischiato delle interiora di beccaccini, cotte e passate allo staccio, e con questo riempiate i beccaccini, procurando di dar loro un bel garbo ovale. Circondateli ciascuno con una striscia di carta unta di burro, ed adagiateli in un *sauté* spalmato di burro, e bagnateli con alquanto Vino di Marsala, e sugo di carne non disgrassato. Collocate il *sauté* sul fornello ardente, ricoprite le galantine con fettoline di lardo, e finite di cuocerle in forno per circa mezz'ora.

Quando son cotte togliete dal fuoco il *sauté* e fatele raffreddare nella loro bagna. Poscia le estrarrete dal *sauté* per pareggiarle, lucidarle col sugo stesso, e poi decorarle con un rosone di lingua scarlatta o tettina cotta. Velatele di gelatina e disponetele in corona all'ingiro d'un crostone di pane che avrete fissato nel centro della bordura, guarnite il piatto con della gelatina, e nell'intorno formerete delle pallottoline con gelatina e tartufi triti, ponete sulla sommità delle teste dei beccaccini che avrete messe in disparte, ben lucidate, e completate come vedete dal disegno, con un soggetto modellato in stearina.

698. — Salsa dolce per magro e grasso.

Si ponga in una casseruola burro quanto una noce ed un piccolo cucchiaino di zucchero, e quando questo prenderà il colorito biondo, aggiungetevi un cucchiaino di buon vino; ed un mostacciolo pesto, e si distemperi il tutto rime-

la bramate cotta, non avete che a far stemperare nell'olio al fuoco un'acciuga.

700. — Salsa di amarene (visciole) per le uova.

Leva le ossa alle amarene servendoti di una piccola forcinella, infilata con ambedue le punte in un tappo da bottiglia, quindi mettile a cuo-

cere in un recipiente d'rame non stagnato (*polzonetto*) con vino zucchero e cannella, aggiungendovi dopo giulebbati e passati per setaccio, nel ritornarli al fuoco per condensare la salsa, un poco di aceto. Questa salsa di amarena è preferita da molti buon gustai per mangiarla insieme alle uova.

701. — Salsa per animelle o noci di vitella, cotti in sostanza.

Col sugo di un paio di limoni, due rossi d'uova, un cucchiaino di zucchero, tutto questo unito alla sostanza o così detto fondo che avanza dopo cotto un'animella od una noce di vitello, quando sia però bene sgrassata, unito assieme, e messo a riscaldare, ma che non bolisca, passata quindi per setaccio, sarà ottima salsa per le suddette pietanze.

702. — Salsa per polleria cotta abbragiata

Si faccia bollire aceto forte nella quantità di due bicchieri, ed allora vi si uniscano per cinque soldi di cannella in pezzi, una cipolla in steccata di chiodi di garofani, alcune fette di limone, nonchè zucchero bastante per dolcificarla; portata ad una discreta densità, si passi per setaccio, e vi si unisca un rosso d'uova sbattuto perchè non granisca. Tutto si rimescoli e si versi sul pollo prima di presentarlo in tavola.

703. — Salsa di bottoni o semi di rose selvatiche calda o fredda per i polli.

Dopo aver mondati e nettati i bottoni, si mettono in infusione nel vino bianco per due o tre giorni, poi si fanno bollire nello stesso vino fino a che siano disfatti, e si passano quindi per setaccio, avvertendo che ciò che resta sullo staccio, qualora non si abbia potuto ottenere l'intera soluzione, si ritorna al fuoco con aceto, poi si fa nuovamente passare allo staccio. Ciò fatto si prepara il giulebbe, e quando sia ridotto bene, vi si versano i bottoni come sopra, e si unisce, facendo evaporare bene l'umido dal composto, poi si conserva in un vaso di maiolica. Dovendovene servire, scioglietene un poco con vino bianco e la potrete usare tanto calda che fredda sui polli. Per migliore norma nella composizione, le dosi saranno per una libbra di bottoni selvatici, due litri di vino bianco e

due libbre e mezza di zucchero cotto alla piuma. Il vaso poi in cui la porrete per conservarla, dovrà essere ben coperto con *carta-pecora*.

704. — Altra salsa dolce.

Con prezzemolo, un paio di spicchi d'aglio, due o tre biscottini, e tre rossi d'uova induriti, pestato tutto ciò in un mortaio, e fatto quindi passare per setaccio piuttosto rado, si ha una aggradevole salsa, quando però vi si unisca un poco di sale, zucchero ed aceto in proporzione.

705. Salsa viennese.

Si pesta bene in un mortaio un pugno di mandorle dolci pelate, e queste si stemperano poscia in sei rossi d'uovo con zucchero a piacere. Vi si infonde poi una sufficiente quantità di aceto, nel quale dapprima siansi disfatte alcune acciughe ben ripulite. Questa salsa riesce buona specialmente sopra gli arrostiti di carne fredda tagliata a fette.

706 — Salsa dolce di pomi di terra.

Dopo aver tolta la scorza ad un paio di pomi di terra, si fanno cuocere nel vino bianco, ma però debbono esser molto cotti affinchè si possano agevolmente distemperare; si uniscono quindi con buon sugo, o in mancanza di questo, del brodo ristretto, e si condiscono con zucchero, sugo di limone, e droghe fine, e si lascia ancora per un momento la salsa al fuoco prima di servirsene.

707 — Salsa di pignoli alla certosina.

Pestate oncie tre di pignoli con poca acqua, passateli al setaccio, ponete poco sale e poco pepe e scioglieteli quindi con olio d'ulivo fino, e con poco aceto. Servitevene per polleria fredda.

708 — Salsa di nocciuole,

Prendete un poco di prosciutto che pesterete in un mortaio con pugno di nocciuole sbucciate e con un poco di scalogna, supplendo alla mancanza di questo con poca cipolla ed aglio. Passerete poi al setaccio l'amalgama che ammollirete con sostanza (ossia fondo) di vitello o di majale, e fatto bollire il tutto assieme, passate di nuovo la salsa al setaccio, e servitevene sopra carni di vitello o di porco cotti in ristretto.

709 — Salsa di cedrato.

Pestate al mortaio oncie quattro di cedrato con un poco di zucchero, sciogliete il tutto con mezzo bicchiere di aceto, passatelo al setaccio, e se fosse troppo denso, unitevi un quarto di bicchiere d'acqua, e servitevene per polleria fredda.

710 — Salsa di pistacchi alla buona salute.

Pestate al mortaio del prezzemolo con zucchero cedrato e candito, e pistacchi nella quantità di un'oncia per ciascuno dei detti ingredienti, passateli quindi al setaccio, aggiungendovi un poco di noce moscata grattugiata, e sciogliendoli poi con sugo di limone. Anche questa salsa serve per polleria fredda.

711 — Altra alla Julienne.

Imbianchite oncie tre di pistacchi con oncie due di mandorle dolci, che è quanto dire immergerli nell'acqua bollente, poi pelateli, e pestateli insieme in un mortajo con poco prezzemolo, ed una mollica di pane inzuppata nel brodo. Passateli poi al setaccio, e se vi piace il dolce, unitevi un poco di zucchero, e sciogliete finalmente questa salsa con poco brodo buono, ma però privo di erbe ed aromi, che posta nella salsiera vi servirà egualmente per polleria fredda.

712 — Salsa di mandorle.

Sbollentate e pulite oncie tre di mandorle dolci con oncie tre di nocciuole, poi pestatele al mortajo, bagnatele con brodo buono, ma senza odori, unitevi alquanto mollica di pane che avrete fatto bollire nella panna, pestando assieme anche questa, e passato quindi il tutto al setaccio, stemperate la salsa con brodo come si è detto più innanzi, fatela bollire perchè si unisca bene, e se volete che riesca dolce unitevi un poco di zucchero in polvere invece del sale. Ve ne servirete come della precedente.

713 — Altra salsa di mandorle.

Prolessate, pelate e pestate al mortaio tre oncie di mandorle dolci con una mollica di pane inzuppata nel brodo, unitevi due rossi d'uova sodi, poco sale, poco pepe, e poca noce moscata, tornate a pestare il tutto assieme, indi passate il tutto al setaccio. Fate poi soffriggere, in un casseruolino in cui avrete posto del burro, una cipolla tritata fina, aggiuntovi un

fungo egualmente tritato, indi pestateli separatamente dal rimanente, unitevi un poco di sugo buono, e passate anche ciò al setaccio, aggiungendo finalmente questi ingredienti composti precedentemente, e spremuto in questa salsa il sugo di mezzo limone mettetela nella salsiera, e servitevene per accompagnare la polleria ed altre carni fredde.

714 — Salsa puree, ossia purée di noci fresche.

Imbianchite e pelate per esempio ventiquattro noci fresche, pestatele al mortajo con una mollica di pane inzuppata nella panna, o in mancanza con del buon latte, poco sale, pochi garofani, passate il tutto allo staccio, sciogliete con brodo bianco ma senza aromi, mettete a cuocere questa salsa al bagno-maria, e servitevene in salsiera per piccioni e pollastri.

715 — Salsa verde.

Pestate nel mortajo poco prezzemolo, ed uno spicchio d'aglio, unitevi una mollica di pane inzuppata nell'aceto a giusta consistenza. Questa salsa è appetitosissima, e si può servire in salsiera tanto per il manzo, quanto sopra le cotolette di vitello arrostito.

ART. II.**SALSE PICCANTI.****716 — Salsa bianca di capperi.**

Mettete in una casseruola del burro quanto una noce, che mischierete con un pizzico di farina stemperata in un bicchiere di brodo freddo, unendovi poscia un'acciuga pulita e trita, una quantità proporzionata di capperi intieri, due cipollette pure intiere, sale e pepe pesto. Fate unire la salsa al fuoco, levatene quindi la cipolla e servitevene.

Altro modo più semplice. — Prendasi olio e burro, acciuga stemperata, capperi e prezzemolo triti, ed unitovi poco aceto, si faccia il tutto riscaldare al fuoco, e la salsa sarà fatta, potendovi anche aggiungere un poco di zucchero. Si può anche comporre questa salsa, tritando della cipolla con due oncie di capperi, un'oncia di acciughe facendo poi rosolare al fuoco in casseruola queste cose con un poco di burro; poi unendovi un poco di sugo o buon brodo, e poco aceto, aggiungendovi altresì un pugno di erbe aromatiche. Fate dare due bolli a questa com-

posizione, e servitevi della medesima, per accompagnare pollastri o capponi cotti in ristretto,

717 — Salsa allà cittadina.

Farete bollire a piccol fuoco per una mezz'ora un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto brodo o meglio sugo, due pugni di pane grattato fino, burro quanto una noce, due cipolline, una scalogna, ed un mazzetto di prezzemolo triti, sale e pepe fino aggiungendovi nell'atto di servirla un poco di sugo d'agresto. Invece del pane potrete mischiare un pizzico di farina.

718 — Salsa piccante fredda.

Pestate ovvero tritate molto fine una quantità di erbe odorose, proporzionatamente al bisogno, aggiungendovi uno o due spicchi d'aglio, e due cipolline, il quale composto poi stempererete con senape, olio d'ulivo, e lo condirete convenientemente con sale e pepe pesto.

719 — Salsā per fricasseā.

Prendete brodo freddo possibilmente consumato, sbattetevi dentro due rossi d'uovo, unitevi prezzemolo trito e sugo di limone. Fategli sentire il caldo al fuoco rimenandola con mestolino e quando comincerà a divenir bianca ed a condensarsi, sarà fatta.

720. — Salsa di kren, ossia Rafano rusticano.

Questa si forma col grattare semplicemente la radice del kren che sia stata dapprima bene raschiata per levargli tutto il nero che stā sulla superficie, e negli interstizi, e poi ben lavata, infondendola poscia in aceto. Alcuni credono di farla più elegante mettendo il kren appena grattato a bollire nella panna con mandorle dolci pestate e zucchero. In altro modo si prepara questa salsa, col fare cioè bollire per circa un quarto d'ora la radice del kren raschiata poi grattugiata, unitamente a del pane pure grattato, in una sufficiente quantità di brodo, condendola in fine con burro e noce moscata.

Altri la compone lasciando friggere un pezzo di burro con un poco di farina, unendovi quindi un pugno di pane grattugiato, e dopo qualche minuto, tanto brodo che basti a darle la conveniente fluidità. Finalmente vi si incorpora ancora il kren grattugiato, accompagnato da qualche cucchiajo di zucchero e di fior di latte, e

come da taluni ancora si costuma, da una piccolissima quantità di zafferano.

La si ottiene da ultimo più semplicemente pulendo, e grattando fino il kren, facendolo poscia passare anche alla mezzaluna, poscia riposto in una tazzina, sciogliendolo con aceto e poco zucchero, per metterlo finalmente nella salsiera, e servirlo per lessò di manzo.

NB. A quest'ultima composizione molti vi fanno all'ultimo momento l'addizione di un cucchiajo di panna montata ciò che la rende bianca e soffice.

Non solo per il lessò di manzo è adatta la salsa di rafano fatta in quest'ultima maniera ma lo è parimenti per il roastbeef, il filetto di bue allo spiedo, il bove abbragiato ecc., ecc.

721. — Salsa di senape in più maniere.

Prendasi la senape, e la si scotta con acqua bollente affinchè perda l'amaro, poi si pesta, e si infonde nell'aceto come il kren, scaldandola alquanto al fuoco. Si ripone quindi in un vaso di terra ben chiuso, mischiandovi anche volendo qualche cucchiajo d'olio d'ulivo.

Preparasi pure facendo bollire in egual dose acqua, aceto e vino bianco, per esempio per oncie quattro di senape, un mezzo bicchiere per sorta dei suddetti liquidi, coll'aggiunta di una cipollina, uno spicchio d'aglio, un pajo di garofani, un pezzetto di canella, ed una presa di sale, e dopo qualche tempo passatela al setaccio. Mettete poi ivi in un vaso le oncie quattro di senape in polvere, e bagnatela col liquido suindicato che sia bollente, ed immergetevi sotto dopo un ferro rovente. Poi chiuso bene il vaso, lasciatela divenire fredda, aggiungendovi se vi riuscisse troppo densa un poco di aceto. Svariatissimi sono i metodi e le descrizioni in proposito, tra le tante trovo anche questa ricetta: Tagliansi assai finamente delle acciughe ben ripulite, con quattro rossi d'uova duri, cipolla, ed un poco di prezzemolo, e tutto questo si ripone nell'olio d'ulivo e nell'aceto, aggiungendovi senapa e zucchero, oppure sale invece dello zucchero.

V'è poi anche il metodo alla milanese che si fa col mettere in un vaso di terra oncie sei di senape in polvere, e poco sale, bagnandola poi con un poco di vino bianco alcoolico bollente, ed immergendovi tosto un ferro, che si avrà in pronto rovente, col quale si andrà sciogliendo

la senape col vino. Turate quindi il vaso, e quando volete servirvene, aggiungetevi un poco di zucchero e servitela in salsiera.

721 (bis). — Salsa di senape all'italiana.

Si prepara la senape all'italiana ponendo in un vaso oncie sei di senape fresca in polvere, con sei spicchi d'aglio ammaccati, la superficie della scorza di un limone, indi il limone stesso che si terminerà di pelare, e si taglierà a fette, osservando che non vi resti bianco, poca scalogna egualmente pelata ed ammaccata, e tutto ciò condito di sale e pepe pisto, sciogliendo con un quintino piuttosto abbondante di brodo bollente, ed immergendovi tosto e di seguito un ferro rovente, lasciandovelo sinchè sia spento. Allora si tura il vaso sino a che la salsa sia divenuta fredda, si passa poi al crivello e si imbottiglia e si turà bene per servirsene in salsiera per tutti i lessi o altre carni, pollame ecc., ecc.

—, lo uso finalmente prepararla in modo più semplice, e che tutti la trovano forte ad un tempo e grata al palato. Io bagno per esempio: una libbra di senape fresca in una proporzionata quantità di aceto forte, collocandola in un vaso capace di maiolica, vi immergo un ferro rovente che vado agitando nella composizione, la quale mano mano si condensa, e ciò fino a che il ferro sia spento. Allora unisco alla senape un pajo di cucchiaj d'olio d'ulivo fino, ed almeno tre buoni cucchiaj di zucchero. Mescolo bene col mestolo anche questi ingredienti, chiudo il vaso con carta o pergamena e mi servo della salsa al bisogno, levandone una parte onde porla nella salsiera allungata con aceto per ridurla alla conveniente liquidità.

— E per non ammettere un'altra ricetta che velli anche sperimentare e che riesci bene, dirò come per riempire per esempio una bottiglia ordinaria, si mette in una casseruola una bottiglia di vino bianco nuovo della migliore qualità, aggiungendovi mezzo bicchiere d'acqua con un ottavo d'oncia di pepe pesto, altrettanto di sale, e si farà bollire mezzo quarto d'ora, dopo di che lasciatolo raffreddare in modo che resti tiepido come il latte, vi si unirà una libbra di senape della migliore qualità ben pesta e passata al setaccio, rimovendola quindi con un cucchiajo affinchè bene si unisca col liquido, e divenuta che sia fredda intieramente, mettetela in una botti-

glia, che ben chiusa conserverete per servirvene al bisogno.

722. — Salsa cruda per il lesso.

Si prende mollica di pane inzuppata nell'aceto, riducendola come unguento, quindi pestate una discreta quantità di prezzemolo con un poco d'aglio, unitevi zucchero e cannella, indi incorporate bene il tutto assieme, allungandola con un poco di aceto se riuscisse troppo densa.

723. — Altra per qualsiasi vivanda.

Pestate assieme prezzemolo, cipolla, cedro confettato e cannella, aggiungetevi un poco di aceto, fate cuocere il tutto a fuoco lento, e stringetela poi con due rossi d'uovo sbattuti, poi mettetela in salsiera o versatela sulla pietanza.

724. — Salsa alla tedesca.

Mettete in una piccola casseruola una fetta di prosciutto che farete rosolare su fuoco finchè si attacchi, indi bagnate con brodo e fate bollire. Quando sarà ridotta ristretta questa prima preparazione, disgrassate e passate al setaccio; aggiungetevi quindi un pezzo di burro maneggiato con farina, due acciughe pulite, prezzemolo, capperi e cipollette, il tutto finamente tritato e condito con poco sale, pepe rotto e noce moscata grattata; fate condensare ed unire di nuovo al fuoco questa salsa in modo che non riesca troppo densa e servitela con sugo di limone.

725. — Salsa alla milanese.

Fate bollire a piccol fuoco per una mezz'ora un bicchiere di vino bianco con altrettanto sugo o brodo due pugni di pane grattato, quanto una noce di burro, due cipolline e prezzemolo tritati, indi sale e pepe aggiungendovi nell'atto di servirla il sugo di limone.

726. — Salsa alla casalinga.

Ponesi in una casseruola una cucchiajata di farina con un poco di burro, e fate soffriggere a fuoco lento finchè abbia preso un bel colore, ponetevi poi tre cipolle tritate finissimamente ed altro burro quanto occorra per far cuocere le dette cipolle; vi si versa appresso del brodo, si disgrassa la salsa, e si fa bollire di nuovo per mezz'ora: poco prima di servirvene aggiungetevi sale, pepe, un poco di aceto, e senapa. Questa salsa è eccellente sulla carne di majale e sul Gallo di montagna o Fagiano.

727. — Salsa detta pepata (*poivrade*).

Si metta in una casseruola del burro quanto la metà di un uovo, con due o tre cipollette affettate, carote tagliate, uno spicchio d'aglio, due scalogni, dieci garofani, una foglia d'alloro, ed un poco di timo. Passate tutto ciò al fuoco, sino a che incomincia a prendere colore, ed allora aggiungetevi un buon pizzico di farina, un bicchiere di vino rosso, altro di acqua, un cucchiajo di aceto, e lasciate bollire la mistura per una mezz'ora, indi disgrassate, e passate in un setaccio di crine, unendovi sale e pepe a giusta misura. Questa salsa è opportuna per dare un cotal saporetto acidulo alle cose che ne hanno bisogno, e specialmente per le carni di majale di cinghiale o di capriolo.

728. — Salsa verde.

Pestate nel mortajo un buon pugno di prezzemolo con uno spicchio d'aglio, e mollica di pane inzuppata nell'aceto, poi si passi per setaccio, e quello che rimane addietro pestato di nuovo coll'aggiunta di qualche goccia di aceto, e ripassato, si unisca poi questa pappa allo zucchero in dose conveniente per addolcirla, mettendovi pure se volete un poco di droghe, ma in piccolissima quantità, ed altro aceto per allungarla al grado di salsa, che si serve col manzo, polleria, e simili.

728. (bis) Salsa di menta.

Mettete in un mortajo della menta romana e del prezzemolo, piuttosto abbondanti ed in parte eguali, pestate queste due erbe accuratamente, ed aggiungetevi la metà del loro volume di midolla di pane inzuppata in un po' d'acqua e aceto e poi spremuta. Mischiate ogni cosa per fettamente, aggiungete un pugno di zucchero fino, un po' di sale, un mezzo bicchiere o più di aceto forte, stemperate bene la salsa passatela allo staccio e mettetela in una salsiera per servirla con ogni sorta di carni fredde, od anche col lesso di manzo caldo.

729. — Salsa di barbabietole.

Le barbabietole servono pur esse per una specie di salsa pel manzo. Si facciano cuocere al forno perchè riescano più saporite, poi si tagliano a fette sottilissime come i tartufi e fatto un così detto battuto con prezzemolo ed uno spicchio d'aglio bene tritati, una o due

acciuoghe nettate e spappolate, sale a proporzione, e sbattendo bene tutte queste cose con aceto ed olio, riposte le barbabietole in un vaso di majolica, vi si versi sopra la suddetta concia, si mescolino bene perchè tutte prendano sapore, e coll'aggiunta di poche droghe, le troverete eccellenti.

730. — Salsa all'aglio.

Affinchè l'aglio abbia a perdere il suo sapore spiacevole lo farai bollire dapprima con un poco di aceto, poi lo friggerai tagliato minutamente nel burro, vi mescolerai del pane grattugiato, verserai alcuni cucchiaj di brodo ed un poco di aceto, e condita questa salsa con droghe a piacimento, la lascerai bollire per lungo tempo.

731. — Salsa al buon gusto.

Prendete un po' di buon brodo ristretto o sugo ben ridotto, unitevi poca senapa, sale e pepe, lasciatela bollire un poco, poi passatela al setaccio, e mettetela in salsiera, per servirvene sotto le cotolette di majale o di vitello alla graticola.

732. — Salsa alla Porcella.

Fate prendere il color d'oro ad una cipolla, ed aggiungetevi poco prosciutto e poca carne di vitello tagliata a dadi, un tantino di olio d'ulivo, e bagnate queste cose con un bicchiere di aceto lasciando bollire un poco, quindi unitevi un poco di sostanza buona ristretta, alcune prugne ed erbe aromatiche, e terminate la cottura: dopo di che sgrassata, e passata al setaccio vi servirà sotto gli arrostiti di majale.

733. — Salsa pepata semplice.

Prendete un poco di sostanza, cioè sugo ovvero brodo ristretto e posto sul fuoco in una casseruola da salse, vi aggiungerete un poco di pepe pesto, e un peperone rosso tritato minutamente quindi lasciatela bollire alquanto, passatela al setaccio, e servitevene in salsiera per il manzo.

734. — Salsa di cipolle, detta salsa *Soubise* alla francese.

Tagliate a fette sei cipolle grosse e di pelle bianchissima, ponetele in una casseruola con un ettogramma di burro, fate cuocere a piccolo fuoco in modo che prendono un bel colore d'oro; unitevi poi una foglia di alloro, poco aceto di stregone, alquanto sugo, sale, pepe, e

noce moscata. Lasciate ben restringere il tutto aggiungetevi un paio di cucchiaini di *bechamel* piuttosto liquida, un po' di crema doppia, un pizzico di zucchero, quindi passatela per setaccio, e servitevene pure in salsiera per il manzo o pollame bollito, cotolette di agnello o montone, ecc., ecc.

735. — Salsa di cipolle all'Italiana.

Tagliate a fette mezza dozzina di cipolle, e mettetele in una casseruola con un ettogrammo di burro, fate ridurre a piccol fuoco, unendovi sale e pepe, poi passatele al setaccio mischiatele con un poco di salsa *tournée* che verrà descritta in seguito, fate bollire di nuovo al momento di farne uso, ponete il sugo di un limone, e sarà ottima, sotto il vitello cotto in ristretto.

736. — Salsa di acciughe alla Ginevrina.

Prendete poco burro, poca carne di vitello tagliata a dadi, e poca cipolla, le quali cose mettete al fuoco a prendere colore, unendovi in seguito un cucchiaino di farina di semola e bagnando con brodo. Dopo breve cottura, vi unirete due acciughe ben schiacciate indi passerete la salsa al setaccio, dopo di che vi aggiungerete alcuni capperi tritati minutamente, e le farete dare ancora due bolli, che in questo modo la salsa riuscirà perfettamente, e vi servirà, per pollastri e capponi cotti abbragiati cioè in ristretto.

737. — Altra salsa reale.

Prendete tre bicchieri di aceto, mezz'oncia di cannella intiera, un quarto d'oncia di garofani, tre oncie di zucchero, e ponete il tutto in un recipiente di terra cotta, per fare bollire sinchè la salsa siasi ridotta ad un solo bicchiere di fluido. Passatela allora a setaccio, e servitela sotto la tettina di manzo allo spiedo.

738. — Salsa remoulade fredda.

Prendete una testa di sedano, poco prezzemolo, pochi capperi, stregone, un poco di erba pimpinella se ne avete, ed uno spicchio d'aglio, il che tutto pesterete nel mortaio, e vi unirete tre rossi d'uova sode, poco sale e pepe, poi passerete il composto allo staccio, e lo scioglierete finalmente con olio ed aceto, nonchè poca mostarda. Vi servirete di questa salsa per polleria.

739. — Salsa remoulade fredda.

Tagliate una cipolla e fatele prendere il color d'oro in una casseruola al fuoco con poco burro e con poco aglio sminuzzato, poi aggiungetevi un bicchiere di vino di Malaga con un poco di basilico, di prezzemolo, e di pignoli, e fate bollire alquanto tutto ciò assieme, poi passatelo al setaccio, pestando nel mortajo quella parte che rimanesse indietro, e passando anche ciò per unirlo al rimanente. Rimettete la salsa a bollire, e legatela con due rossi d'uovo, ed il sugo di mezzo limone. È opportuna per Montoni, palati o creste.

740. — Salsa per l'anguilla.

Si prenda cipolla, scalogno, ed uno spicchio d'aglio; il tutto trinciato finamente si ponga a soffriggere in una piccola casseruola per cinque minuti; dipoi vi si metta del prosciutto e dei capperi pure tritati come sopra, e quattro acciughe pulite e passate con un poco di fior di farina il tutto si mescoli assieme e si allunghi o con brodo di pesce se ne avete, oppure con acqua; si lasci bollire per 10 minuti, e si agiti continuamente con un mestolo, spremendovi sopra un mezzo limone. Questa salsa la metterete nel piatto e vi accomoderete sopra l'anguilla cotta allo spiedo od alla graticola per indirla in tavola.

ART. III.

SALSE DI SOSTANZE.

741. — Salsa alla Regina.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, alcuni funghi, una cipolla, una carota, uno spicchio d'aglio, fate rosolare tutto ciò al fuoco, aggiungendovi un pugno di farina stemperata con un bicchiere di brodo, ed altrettanto di vino bianco. Fate bollire per un'ora, poi disgrasate la salsa e passatela alla stammina. Fate poi bollire mezzo litro di latte con pane secco pesto quanto la metà di un'uovo, ed allorchè sia questo pane bene inzuppato nel latte passatelo alla stammina premendolo forte con un cucchiaino, e quindi aggiungetelo alla salsa con sale e pepe pesto, e sarà fatta. Questa può servire anche per le carni lessate.

742. — Salsa alla crema doppia.

Fate soffriggere nel burro fresco una cipolla tagliata finchè abbia preso il color d'oro, aggiungendovi poca farina fina, poi prendete del latte buono, due altre oncie di burro, altro cucchiaio di farina, e fate cuocere il tutto rimessando, ed a lento fuoco, poi quando sia cotta ultimatela ponendovi un poco di sale, e droghe, ed alcune mandorle amare pelate e tritate.

743. — Altra.

Altro modo: ponete in una casseruola un poco di burro, prezzemolo, cipolla, scalogni finamente tritati, ed uno spicchio d'aglio intero: fate tutto ciò soffriggere al fuoco, ed aggiungetevi un buon pizzico di farina e della crema o latte in proporzionata quantità, poi continuatela la bollitura per un quarto d'ora, e passatelo quindi per uno staccio in altra casseruola. Poco prima di dare in tavola questa salsa, vi si mette un poco di burro, un pizzico di prezzemolo tritato minutamente, sale e pepe: si fa rappigliare la salsa al fuoco, della quale potete valervi per ogni sorta di antipasto.

744. — Altra.

Altra alquanto diversa: prendasi un pezzetto di burro con un cucchiaino di farina, e pochi pezzetti di prosciutto magro, e tutto messo in casseruola, lo si faccia prendere il color d'oro. Poscia ci si metta un bicchiere di panna o latte, aggiungendovi qualche poco di droghe, un ramoscello di timo, maggiorana e basilico, il che tutto assieme si lascia bollire fino a che siasi condensato, ma non troppo. Allora si leva e si versa passata per setaccio sopra le animelle cotte in buon brodo o sugo, ed anche sopra cotolette.

745. — Altra.

Si compone con qualche variazione una egual salsa facendo alquanto rosolare in una casseruola, con tre oncie circa di burro, un poco di vitello tagliato a piccoli pezzetti, un paio di cipolle affettate, altrettante carote, ed aggiungendovi una presa di canella con un cucchiaio di farina; in seguito bagnate tutto ciò con un mezzo litro ed anche più di latte mischiando frequentemente con un mestolino, bollitura che dovrà durare per più di mezz'ora. Finalmente

passate per uno staccio e poi per la stamina questa salsa, la quale all'occorrenza vi potrà servire sulle verdure, come per legare maccheroni, lasagne. ec ec.

746. — Salsa di pomi d'oro.

Fate rosolare, ma non troppo, un po' di burro, e cipolle in maniera che non coloriscano, indi ponetevi entro le *tomates* o *pomi d'oro* tagliati in quattro pezzi e fateli bollire sinchè siano disfatti, poi passateli per setaccio cuocendoli di nuovo con un poco di brodo, unendovi qualche fetta di presciutto, ed allungata in fine la salsa con aceto, servitela. Da alcuni vi si mette anche un poco di zucchero.

Altri preparano questa salsa più semplicemente, facendo prendere il color d'oro ad una cipoletta nel burro, aggiungendovi un poco di farina bianca, poi mettendovi dentro i pomodori tagliati in croce, facendoli cuocere finchè siano disfatti. Quindi passati per setaccio ritornadoli al fuoco con un poco di brodo o sugo, e tirati al denso, sarà questa più opportuna della precedente per condire maccheroni, risotti, o per accompagnarla con manzo abbragiato o altro.

747. — Salsa di acetosa (*oseille*).

Scottate dell'acetosa, fatela sgocciolare per toglierne bene l'umidità e tritatela: prendete una casseruola con un'oncia di burro, o più in proporzione della quantità dell'acetosa, fatelo liquefare, poi mettetevi basilico e timo; lasciateli alquanto soffriggere insieme, indi prendete un bicchiere di latte con sale e spezie dolce, aggiungetelo a quanto sopra, e fate cuocere, raspendovi anche dentro un poco di scorza di limone, dopo però che l'avrete passata per setaccio.

Serve particolarmente per il vitello cotto in umido.

748. — Salsa alla spagnuola.

Questa si fa mettendo del sugo in una casseruola con un bicchiere di vino bianco, un mazzetto composto di prezzemolo, cipolla, e due spicchi d'aglio, dieci garofani, una mezza foglia d'alloro, un pizzico di coriandoli, due cucchiainate di olio fino d'ulivo, ed una mezza carota. Si fa bollire il tutto per circa due ore a fuoco lento, poi si disgrassa, si passa al setaccio e si serve condita con pepe.

Si compone anche più semplicemente facendo liquefare due o tre oncie di burro in una casseruola con due cucchiainate di farina di semola e facendo prendere alla farina il color d'oro sempre dimenandola, poi vi si aggiunge brodo

i legumi, come si dice in termine dall'arte, cioè per amalgamarli ed insaporirli nello stesso tempo.

749. — Salsa alla damigella.

Prendete del prezzemolo, aglio, lattughe, e

ASPIC ALLA MARINARA.



(41) Congelate sul ghiaccio uno stampo da bordura, ovale; avrete di già cotto al burro e raffreddati sotto pressione dei filetti di sogliole, pareggiateli in forma ovale che disporrete simmetricamente nelle pareti interne dello stampo assieme a della gelatina e intramezzati con ornamenti fatti con tartufi neri.

Fra tanto avrete cotte sei araguste alle quali dopo freddate toglierete e sbuccierete le gambe e la coda, nettatele dalle pelli dure, paregiate il superfluo della coda mettendo quest'ultima da parte e dei rimasugli ne farete tanti piccoli dadi eguali, a cui aggiungerete pur anche delle scaloppine di storione e delle ostriche già cotte. Marinare il tutto con olio di Lucca, agro di limone, poco pepe e sale. Fate una majonese con gelatina unendovi il suddetto pesce, amalgamatelo con la salsa stessa e mettetelo nel vuoto dello stampo il quale incastrerete nel ghiaccio per farlo congelare.

Al momento di servire immergetelo stampo nell'acqua tiepida capovolgetelo sopra un piatto in cui avrete posto un zoccolo decorato con burro e fate in modo che il composto si posi perfettamente nel centro del zoccolo stesso. Disponete in questo bordo ed in forma piramidale un'insalata cotta composta di patate, sedani, carote, e piccoli piselli, il tutto foggato a somiglianza dei piselli con dei capperi e cetrioli, il tutto legato con salsa maionese ed intorno alla base della suddetta piramide vi adagierete le code delle araguste tagliate in fette e ricomposte allo stato naturale.

Guarnite il piatto con gelatina e su la sommità metteteci una rosa fatta con una barbabietola o con una rapa. Servite una salsa maionese da parte.

o sugo e la si fa incorporare al fuoco, tirandola alla liquidità di una salsa col farla bollire per un'ora. Dopo di che la si sgrassa, e la si passa per setaccio, servendovene per legare

dopo averli prolessati per un momento nell'acqua bollente, li passate per setaccio con due rossi d'uova cotti duri, il tutto ben pesto. Ci metterete poscia un pezzetto di burro, pepe, e

formatene così una salsa bianca, portandola in riduzione fino conveniente a spessezza.

750. — Salsa di acciughe.

Prendete delle acciughe, pulitele, e battetele colla costa del coltello, poi passatele al setaccio miste ad un poco di burro. Ponetele in seguito in casseruola con altro burro ed un poco di farina, unendo bene il composto con un mestolo ed aggiungendovi brodo di magro ovvero acqua. Fate bollire per un quarto d'ora ponendovi un poco di pepe e noce moscata ed allorchè siete per servirla, spremetevi entro del sugo di limone, e mettetela nella salsiera valendovene per il pesce.

751. — Salsa all' Inglese.

Tritate minutamente due rossi d' uova dure, e di queste mettetene una metà in una casseruola con acciughe pulite, e capperi tritati, un bicchiere di brodo, sale, pepe rotto, e la quantità di una noce di burro. Vi stempererete anche un poco di farina, poi fate legare la salsa al fuoco, e quando siete per servirvene aggiungetevi delle uova triturate.

Si compone anche in modo più semplice: formando un bianco in una casseruola con un pezzo di burro ed un cucchiajo di farina uniti con un bicchiere di acqua fresca, e conditi con poco sale e pepe, mettendolo poscia al fornello e mescolando sinchè incomincia a bollire. Perduto che abbia colla cottura il gusto di farina, legatelo con due rossi d' uova, aggiungendovi prezzemolo tritato fino e servite da ultimo questa salsa premendovi un mezzo limone, per verdura di broccoli, od anche per pollo o punta di petto di vitello cotti in ristretto.

752. — Salsa granellosa.

Mettete in una piccola casseruola un pezzo di burro fresco, due rossi d' uova, un poco di brodo buono, sale, pepe bianco pisto, e noce moscata grattata. Fate condensare sopra il fuoco movendo sempre con mestolino di legno, ma senza che raggiunga completamente il bollore, e servitevi poi di questa salsa sopra asparagi, cavoli fiori, broccoli cotti in acqua e sale, così pure per finocchi, carciofi, e selleri.

753. — Salsa detta alla Regina.

Fate liquefare del burro al grado di chiarificazione, cioè a dire che il burro sia comple-

tamente diviso, levata la schiuma unitevi tante once di farina quanto è il burro purgato, mischiatela bene con uno cucchiajo di legno, e rosolatela un poco al fuoco, bagnatela con brodo liscio, sciogliendo il composto di mano in mano finchè arrivi alla consistenza di una salsa, lasciatela bollire lentamente per due ore, dopo passatela al setaccio avendola prima sgrassata, rimettetela quindi in una casseruola su fornello ardente, sempre mischiando per un' ora acciò non si attacchi al fondo, indi passatela di nuovo al setaccio, e servitela.

754. — Salsa detta " a vis a vis. "

Formate un bianco, cioè a dire un pezzetto di burro liquefatto in un casseruolino con l' aggiunta di un cucchiajo di farina (secondo le quantità che vi occorre di salsa) e fatelo leggermente rosolare sul fuoco, aggiungetevi poco brodo bianco senza aromi e legumi, poco burro, poco sale e pepe, nonchè noce moscata; tirate la salsa al fornello, ed al momento di farne uso ponetevi una spremuta di limone. È opportuna per pollastri caldi.

755. — Salsa per polleria e selvaggiume.

Mettete in una casseruola un bicchiere di vino bianco, la metà di un limone tagliato a fette, un poco di pane secco pesto, due cucchiaj di olio d' ulivo, prezzemolo, cipollette, due garofani, poco brodo, sale, pepe, e ben inteso che il prezzemolo, le cipollette, l' aglio e le erbe dovranno essere finamente tritati. Fate bollire tutte queste cose a piccol fuoco per un quarto d' ora, disgrassate quindi la salsa e passatela al setaccio.

756. — Salsa per castrato.

Ponete in una casseruola delle scalogne tritate e pochissimo aglio battuto insieme, mettendovi una cucchiajata di brodo per stemperarli: vi aggiungerete poi due cucchiajate di sugo, sale e pepe, riducendo tutto questo al fuoco in quantità assai ristretta che poi passerete per setaccio in altra casseruola, e farete riscaldare per un momento prima di servirvene.

757. — Salsa alla Sultana.

Si mette in una casseruola un bicchiere di brodo con altrettanto vino bianco, due fette di limone alle quali avrete levato la scorza, due garofani, uno spicchio d' aglio, mezza foglia di

lauro, prezzemolo, cipolla, mezza carota, il tutto ben triturato, poi fate bollire ogni cosa insieme a fuoco lento per un'ora e mezzo onde si rappigli come una salsa: passate indi per un setaccio di crine la miscela suindicata, aggiungetevi sale e pepe moderatamente, un giallo d'uovo duro che vi distemperete e finalmente un pizzico di prezzemolo tritato assai minuto.

758. — Altro modo.

Prendete il fegato di un volatile selvatico, unitevi due tartuoli tagliati, e poneteli in una casseruola con olio d'ulivo, facendoli rosolare sul fornello; bagnate dopo la composizione con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna od altro vin bianco spiritoso, ed un poco di sugo di vitello e passatela al setaccio. Ve ne servirete aggiungendovi una spremuta di limone per pollastri tanto freddi che caldi.

759. — Salsa all'italiana.

Pongansi in una casseruola due buone cucchiariate di olio d'ulivo vergine, dei funghi tritati, prezzemolo, cipolla, mezza foglia d'alloro, ed uno spicchio d'aglio, e due garofani; passate il tutto al fuoco, postovi un pizzico di farina, ed in proporzione vino bianco, buon brodo ovvero sugo, si fanno bollire insieme tutte queste cose, poi si disgrassa, e si passa la salsa al setaccio. Volendo servirvene per un desinare di magro, ponetevi brodo di pesce, ed invece del sugo, valetevi di un poco di farina, e tiratela alla densità conveniente. Altri usano comporla con un pezzo di burro invece dell'olio, omettendo il prezzemolo, mettendovi invece un mezzo limone senza scorza tagliato a fette. Dopo la si fa bollire per un'ora, la si priva del grasso che contiene, la si passa nello staccio, servendosi per i pollastri cotti in abbrugiata.

760. — Salsa alla provinciale.

Tritate prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, funghi e ponete il tutto in una casseruola con un poco d'olio d'ulivo, soffriggendo il tutto sul fuoco, coll'aggiunta di un bicchiere di vino bianco, un poco di brodo, sale e pepe. Fa'ela così cuocere e rappigliare alla giusta densità e disgrassate prima di servirvene.

761. — Salsa di funghi per il Manzo.

Mondati bene e pelati dei funghi, detti porci-

ni, oppure brugnoli, e dopo aver scelti i più piccini e sinceri si mettono in acqua bollente nella quale vi si aggiungerà aceto e sale, e si facciano prolessare ed indi scolare bene. Intanto si stemperi al fuoco dell'olio d'ulivo, un'acciuga, unendovi qualche pezzetto di gambo di finocchio, un paio di cipollette intiere, qualche ramoscello di timo, maggiorana e basilico se ne avete, e poco sale: le quali cose farete andare assieme al fornello sinchè le cipolle siano cotte. Accomodati finalmente i funghi in un vaso, vi si versi sopra la suddetta salsa allungandola con aceto, e si adoperino al bisogno. Sarebbe meglio però che prima di adoperarli, si facesse insaporire un poco, per toglier loro quell'insipidità prodotta dall'imbeverarsi dell'acqua, tenendoli per qualche tempo nel composto a fuoco sul terminare della cottura, e di spremervi sopra poi quando saranno nel vaso un po' di limone.

762. — Burro siringato.

Si mondino bene tre o quattro acciughe e con once sei di burro si passino al mortajo, pestandole sinchè tutto riducasi e diventi una pappa. Poi levata questa dal mortajo si passi per setaccio ed indi per siringa, od anche tolto col coltello a fiocchi, e si ponga sui tondini, o barchettine di porcellana per antipasti, e servitene per inviarli con le carni fredde, prosciutto cotto, ecc. ecc.

Qualche altro lo prepara invece nel seguente modo: Pesta in un mortajo un quarto di libbra d'acciughe ben monde e lavate, unitamente ad un pugno di prezzemolo verde sino a che siano ridotte in una pasta ben eguale: allora fa strugger mezzo libbra di burro in una casseruola a fuoco mediocre, e vi stempera la detta pasta finchè vede essere il tutto bene unito. Poi passa la parte liquida per un setaccio finissimo, tenendola in serbo per servirsene all'uopo.

763. — Salsa per polli e selvatici.

Si faccia bollire in casseruola un bicchiere di vino bianco con due cucchiari d'olio d'ulivo, la metà di un limone senza scorza tagliato a fette, un poco di pane grattugiato, un mazzetto di prezzemolo, un poco di cipolletta, ed uno spicchio d'aglio. Vi si aggiunga un poco di brodo,

sale, ed un pajo di garofani. Cotta a sufficienza si digrassi, e passata per setaccio, si serva.

764. — Altra.

Fate bollire a piccol fuoco per una mezz'ora circa un bicchiere di vino bianco, con altrettanto sugo o brodo, un mestolo di pane grattato, burro quanto una noce, una cipolletta ben trita, con prezzemolo, sale, e pochissimo pepe in polvere; e tirata al denso, ma non troppo, servitela coll'aggiunta, dopo ritirata dal fuoco, di un poco di sugo di limone.

765. — Altra per selvatici in generale.

Disossate qualche selvatico, come sarebbero tordi, merli, ecc., e la loro polpa coi loro fegati e ventricoli (in Roma diconsi grecili), indi poco prosciutto, poco burro con qualche erba aromatica, e poca scorza di limone, si facciano rosolare in casseruola al fuoco, e quando son giunti a riduzione bagnateli con un poco di vino bianco. Poi cotto tutto questo, si passi per setaccio il sugo, e si pesti nel mortajo tutto ciò che non è passato, levata prima la scorza di limone, e si passino al setaccio di nuovo. Unito finalmente tutta la sostanza o sugo così ottenuto, si tenga al tiepido, e di questo vi servirete per metterlo sotto ai selvatici, per esempio anitre cotte in ristretto, pernici, beccacce, ecc.

766. — Altra per broccoli, polli o punta di petto cotti in ristretto.

Mischiate con un pezzo di burro liquefatto appena, un cucchiaino di farina con un bicchiere d'acqua, e poco sale, indi mettetelo al fornello mischiando finchè bolle, e perduto che avrà il gusto di farina bollendo, si condensi con una soluzione di due rossi d'uova, poco prezzemolo tritato fino, e per ultimo vi si aggiunga il sugo di mezzo limone, e si serva sulle indicate pietanze.

767. — Besciamella semplice.

Fate liquefare in una casseruola poco burro, e mischiate bene con esso un cucchiaino di farina di semola, indi unitevi un bicchiere di panna, poco sale, poco pepe, ed un nonnulla di noce moscata grattata, tiratela al fornello sempre mischiandola, e lasciatela bollire per un quarto d'ora, dopo di che passatela al setaccio e servitevene.

768. — Salsa per gli arrostiti di porco.

Mettete in una casseruola un poco d'olio di ulivo con una cipolletta tagliata a fette, poco prosciutto crudo e poca carne di vitello tagliata a dadi, e fategli prendere il color d'oro, poi unitevi un bicchiere di aceto, ed in seguito poco sugo, ovvero buon brodo sgrassato, con alcune erbe aromatiche, cioè timo, maggiorana, o basilico, ma in piccola dose. Lasciate cuocere il tutto, indi sgrassate la salsa, e passata per setaccio servitevene.

769. — Altra per legumi.

Quando vogliate dare maggiore gusto ai legumi che abbiano a servire per piatto di verdura, fate liquefare un pezzo di burro, a cui aggiungerete un pajo di cucchiainate di farina alla quale farete prendere il color d'oro: indi bagnatela con sugo o buon brodo, e fatela condensare come una salsa, lasciandola bollire per qualche tempo. Poi sgrassata e passata per setaccio, potrà servirvi all'uso indicato.

Sarà pure una salsa confacente alle verdure, il fare rosolare e colorire in casseruola con poco burro ed olio d'ulivo, della carne di vitello e del prosciutto tritato, ossia tagliato minuto, aggiuntovi un pajo di garofani, e bagnato il tutto con brodo in proporzione, lasciando poi cuocere per qualche tempo; poi passando la salsa al setaccio, e legandola secondo la quantità con uno o due rossi d'uova.

770. — Altra salsa per uso generico sopra carni.

Fate soffriggere in casseruola con un poco di burro, poco prosciutto, poche cipolle e carote tagliate a pezzi, con un poco di prezzemolo, uno spicchio d'aglio schiacciato, ed un poco di basilico; indi bagnate queste cose con un bicchiere di vino forestiero, e fate il tutto ridurre e colorire a fuoco piuttosto forte. Poi aggiungetevi qualche fettina di carne di vitello, un peperone tolto dall'aceto e tritato; lasciate restringere questa salsa per alcun poco, sgrassata e passata per setaccio, si serva più aggrada.

771. — Altra per cascami o rifilature di polli.

Coi così detti cascami di polli, si può benissimo ottenere un'altra salsa ed è questa una delle migliori e più gustose, poi può servire a

diversi usi, ed in special modo per salsa di fricassea di polli, tacchini o capponi bolliti, lingua di manzo allo scarlatto, e tante altre pietanze che ometto per non tediare il lettore, e che la pratica suggerisce.

Fate rosolare in una casseruola con un pezzo di burro ed i cascami di uno o due polli, che è quanto dire le ~~teste~~, il collo, le estremità delle ali, il ventricolo, il cuore, ecc. e l'aggiunta di una cipolletta affettata, un poco di selero, una carota, un poco di prosciutto, e se si vuole, un qualche pezzetto di carne di vitello, con un pajo di garofani: aggiungetevi in seguito un cucchiaino di farina che mischierete assieme bagnandola con un poco di brodo, e farete cuocere per un pajo d'ore circa. Poi sgrassata, e passata per il setaccio, si serva come una salsa, facendola divenire più o meno spessa, a secondo dell'uso che dovrete farne.

772. — Salsa per verdure e maccheroni.

Messi in casseruola con un poco di burro, un poco di carne di vitello tagliata a dadi, un pajo di cipollette, una carota, ed un pezzetto di cannella intiera, e lasciate ridurre a secco per alcun poco queste cose, unendovi un cucchiainetto di farina, vi si aggiungerà un mezzo litro di latte, e si farà bollire ancora per una mezz'ora mischiando sempre. Poi passata questa salsa per setaccio, può servire per condimento alle verdure, ed anche per insaporire in casseruola i maccheroni che servir devono per i pasticci caldi.

773. — Salsa di cipolle.

Si fa struggere un pezzo di burro con un poco di grasso e quando avrà acquistato un bel colore, vi si gettano alcune cipolline monde e finamente tagliate, poi si aggiunge un cucchiaino di farina, e quindi sugo o brodo affinché ottenga la salsa una conveniente densità; finalmente qualche cucchiaino di aceto, tre garofani, e poca scorza di cedrato. Il tutto si lascia cuocere assai, poi si passa e si adopera.

774. — Salsa d'erbe alla Spagnuola.

Poni a fuoco forte un bicchiere d'olio fino con tre o quattro fette di prosciutto, qualche cipolla, alcuni funghi e spicchi d'aglio, una foglia di lauro, basilico e timo, il tutto finamente tagliato, vi unisci anche un poco di spezie, e

preso che abbia bel colore il composto, vi unisci del brodo, qualche cucchiaino di capperi, un poco di scorza di limone, ed alcune acciughe monde e tritate; lascia ben cuocere il tutto, levane la schiuma, versavi un bicchiere di vino, e passa per setaccio.

775. — Salsa di tartufi.

Fa friggere nel burro un poco di prezzemolo e qualche cipollina ben tritata, aggiungivi i tartufi netti e tagliati, sale e pepe, un bicchiere di vino bianco, alcuni cucchiaini di brodo; e condensata la salsa a fuoco lento, levane via la schiuma ed il grasso e prima di usarne, spruzzale sopra il sugo di mezzo limone.

776. — Salsa di funghi freschi per il pesce.

Si pongono i funghi freschi a cuocere nel burro in una casseruola, unitamente ad alcune cipolle triturate, e se pure aggrada, qualche spicchio d'aglio con un poco di prezzemolo, l'uno e l'altro pure triti finamente: vi si unisce quindi un cucchiaino di farina, riempiasi la casseruola con sugo, e si fa cuocere la salsa sino a che riducasi alla metà. Eccellente essa riesce, passandola per setaccio, sul merluzzo o sul collito.

777. — Salsa per uova ripiene cotte al forno.

Prendete un pezzo di burro e maneggiatelo nella farina; poi ponetelo in una piccola casseruola, e bagnatelo con un poco di latte, aggiungendovi alquanto di sale. Ponete la casseruola sopra un fornello, e quando la composizione avrà presa la necessaria densità, continuamente dimenandola, versatela in un piatto, e adagiatevi sopra le suddette uova.

778. — Salsa russa alla Souwaroff.

Fate rosolare in una casseruola poco burro, ed una cipolla tritata, indi unitevi quattro lattughe con una fetta di prosciutto, poca noce moscata, poco sale e pepe, ed il tutto fate soffriggere unendovi un bicchiere di panna, e passata quindi la salsa al setaccio terminate di cuocerla al bagno-maria, e ve ne servite con carne cotta in ristretto.

779. — Salsa al pover'uomo.

Prendete un poco di sostanza di carne, con un limone, senza scorza, tagliato a fette, poco pepe e sale, lasciatelo ridurre sul fuoco, pas-

satelo al setaccio, e servitene sotto il vitello o polleria.

780. — Salsa alla milanese.

Fate rosolare in una casseruola a fuoco piuttosto vivace un poco di presciutto e di carne di vitello, tagliati a dadi, con un pezzo di burro, poi unitevi un cucchiajo di farina e bagnate con vino di Malaga od altro vino bianco, poco aceto, e poco sugo di carne, mescolate bene queste cose insieme, indi mettetevi un poco di coriando pesto; riducete la salsa sul fornello, passatelo al setaccio. Vene servirete per la polleria abbragiata, o carne cotta alla genovese.

781. — Salmi per selvaggina.

Prendete le carcasse o altri cascami dei selvatici, poco prosciutto e con eguale parsimonia erbe aromatiche e scorza di limone; fate il tutto rosolare in una casseruola, bagnatelo con vino bianco, e fatelo colorire abbastanza forte. Cotto che sia, passate al setaccio il sugo, poi pestate le ossa nel mortajo, fate passare al setaccio pure questo, ed unitelo col sugo già ottenuto. Sciogliete poi questo composto con un poco di sostanza; ristretta per averlo alla giusta spessezza tenetelo al tiepido, e ve ne servirete sotto i selvatici o sotto le piccole anitre.

782. — Salsa verde alla Svizzera.

Pulite e prolessate nell'acqua pochi spinaci e poca erba stregona, pestateli nel mortajo, e passateli al setaccio; unitevi un poco di sugo di carne sostanzioso ed un poco della salsa *tournee* alla Regina poco sopra descritta, il sugo di un limone, e servitevene sotto a pollastri od altre *Entrées*.

783. — Salsa alla "Robert".

Tagliate tre cipolle a dadi, unitevi tre oncie di burro, e fatele rosolare, aggiungetevi poi un poco di sugo sostanzioso ma non salato, sale e pepe; passato il tutto al setaccio, ve ne servirete sotto ai piccioni cotti abbragiati, con guarnizione di crostini di pane fritti.

784. — Salsa alla Duchessa.

Fate un *haché*, cioè a dire triturate un poco di scalogna, prezzemolo, e burro, passatelo al fornello, tritate pur anche due funghi, due tartufi, e bagnate il tutto con un bicchiere di vino

bianco, ed un altro di sostanza di vitello, poi condite con sale e pepe, e fate bollire queste cose per mezz'ora, sgrassate la salsa, e servitevene per vitello cotto in ristretto, piccioni e pollastri.

785. — Salsa di pomi di terra.

Fate cuocere quattro pomi di terra in acqua e sale, pelateli, e passateli al setaccio in una casseruola con once tre di burro, aggiungetevi sale e pepe, un poco di noce moscata, unendovi pure poco di sugo, e poca *besciamella* della quale si diede già la composizione. Incorporate il tutto, e fatelo bollire assieme sufficientemente, passate poi la composizione allo staccio, e vi servirete di questa salsa per porla sotto il vitello o qualunque altra carne che sia cotta in forno o alla genovese.

786. — Salsa anconitana per gli arrosti di majale.

Triturate bene una mezza libra di lardo, a cui avrete tolto accuratamente la cotenna e il rancido della superficie, ponetelo in una casseruola con qualche spicchio d'aglio, e poco finocchio, fate rosolare un poco queste cose, bagnate quindi con vino bianco e poco sugo ristretto condite moderatamente di sale e pepe, fate il tutto ben soffriggere e colorire, e cotta che sia la salsa, sgrassatela, passatela al setaccio, e servitevene sotto gli arrosti di majale o le "entrées", di Agnello.

787. — Salsa verde alla sostanza.

Prendete pochi spinaci e poco prezzemolo, pestateli al mortajo, e passateli allo staccio, poneteli in una casseruola con un pezzo di burro, poco sale, poco pepe, e poca noce moscata, fate il tutto passare sul fornello, unitevi della sostanza o sugo, lasciate bollire il tutto per un'ora a piccol fuoco, passatela poi allo staccio nuovamente, e servitevene sotto la polleria od il vitello cotti in ristretto.

CAPITOLO XX.

BEVANDE

CALDE E FREDE: "PUNCH", VINO "BRULÉ", ecc. ecc.

788. — Punch alle uova.

In un boccale di vino del Reno, od altro assai generoso, spremerai il sugo di quattro o cinque

limoni, aggiungendovi un bicchiere di *rhum* della Giamaica, o di *Arrak*; vi farai sciogliere una libbra di zucchero finissimo, poscia vi unirai dodici tuorli di uova, e porrai il tutto sul fuoco sbattendo continuamente il liquido con un mazzo di bacchettine pulite oppure una cosiddetta frusta in ottone, finchè la spuma si levi in alto. Servilo poi bollente e spumoso.

789. — Punch reale.

Si piglino due libbre di sedici oncie di zucchero fino in piccoli pezzetti, e si pongano in una terrina, versandovi al disopra il sugo di dodici limoni con un quarto di boccale di thè, avvertendo che tanto il sugo dei limoni, quanto lo zucchero, vi si versi di sopra un boccale abbondante di vino del Reno, ed eguale quantità di vino di Borgogna e di *Arrak*, una mezza bottiglia del migliore Maraschino, ed una bottiglia di vino di Sciampagna. Si mescoli bene il tutto insieme, e si serva caldo o freddo: freddo però si reputa migliore.

Volendosi fare più economicamente, ed in più piccola quantità, non si ha che ridurre le dosi in proporzioni eguali, ed al vino vecchio del Reno, come a quello di Borgogna, possono sostituirsi il vino bianco, ed il Nebiolo del Piemonte, che la bibita non riuscirà meno aggradevole.

790. — Punch inglese.

Prendete una scorza di limone ben trito e tre quarti di libbra di zucchero, unitevi il sugo di tre limoni, quindi tre bicchieri di acqua bollente, un bicchiere di *rhum*, ed altrettanto di acqua-vite di Francia; ponete il tutto per alcuni minuti in una casseruola od altro vaso adattato per alcuni minuti sulla cenere calda, o nell'acqua bollente e servite il punch ben caldo.

791. — Sciroppo di Punch.

Chiarificata una libbra di zucchero fino, vi si aggiungano due libbre di sugo di limone che si fanno cuocere insieme su di un fornello per non molto tempo: sempre agitando con un mestolo. Tolto poi dal fuoco, si lascia raffreddare, e vi si unirà quindi una bottiglia e mezza di *rhum*. Questo sciroppo conservasi in bottiglie ben turate, e già si comprende come possa per questo prepararsi in minore quantità diminuendo colla

stessa proporzione le dosi dei suddetti ingredienti.

792. — Vlnò brulé.

In tre litri di vino puro, o del migliore di Piemonte, non mai però di Sciampagna, si infondono un poco di sugo di limone, un'oncia e mezza in tutto di cannella e garofani rotti, ma non pestati, qualche pezzetto di zenzero, e qualche grano di pepe lungo, e finalmente dieci ed anche dodici oncie di zucchero fino.

Si pone il tutto a bollire a fuoco assai forte in un vaso di terra; ed allorchè la materia bollendo si solleva, gli si approssima, ossia si approssima un pezzo di carta accesa al vapore che ne esce, e si lascia ardere per qualche tempo la fiamma che gli si comunica, e si versa finalmente il liquore facendolo passare per uno staccio od una tela, e si serve caldissimo.

793. — Bevanda alla bavarese.

Preparato un litro di thè assai forte, v'unirai altrettanto latte, per versare la miscela, sempre mescolando col frullo, sopra sei tuorli d'uova sbattuti prima con altro poco di latte, e la quantità necessaria di zucchero.

794. — Vino colle uova.

Sbattute quattro uova intiere con altri quattro tuorli in una casseruola, nella medesima verserai, rimescolando continuamente, due litri di vino bianco potente; quindi lo passerai per setaccio onde toglierne perfettamente i germi delle uova, e finalmente lo esporrai a fuoco forte insieme a dodici oncie di zucchero e qualche poco di cannella, agitando senza interruzione con un mazzetto di bacchettine ben pulite finchè si sviluppi una densa schiuma che in alto si sollevi, ed allora ritiralò dal fuoco, e servilo ben caldo.

795. — Wist.

Versa un bicchiere di acqua bollente sopra un quarto d'oncia di thè, passala subitamente per un pannolino fino, o stamina, onde deponga in questo le foglie del thè, e versala quindi sopra una libbra di zucchero. Aggiungi a tutto questo il sugo di quattro limoni, ed una bottiglia di *Medoc*, fa bollire questa bevanda a fuoco forte, e presentala bene calda. La bollitura non deve essere protratta di troppo, altrimenti la bevanda perde assai della sua forza.

796. — Sapajeau.

Poni in una casseruola una bottiglia di vino generoso, otto oncie di zucchero, sei uova intiere, ed il sugo di tre limoni; sbatti il tutto continuamente mantenendogli un fuoco vivo, e quando è vicino il bollore, leva il *sapajeau* dal fuoco, e versalo nelle tazze da cioccolatta.

797. — Bibita di lamponi.

Spremi i lamponi, passane per una salvietta il sugo, e per ogni bicchiere di questo uniscivi due bicchieri di acqua, il sugo di un limone, e zucchero a piacere, indi passa per setaccio. Pare sia questa un'acqua da prepararsi al momento come una limonata.

798. — Sciroppo di Mandorle.

Prendi una libbra di mandorle dolci, ed una oncia e mezza di mandorle amare pelate, e ben lavate e pestate in un mortajo con un bicchiere d'acqua, mettile da parte. Fa cuocere poi una libbra di zucchero con un boccale di acqua finchè acquisti una tale densità, che se tu bagnerai in esso un dito, e questo in contatto porrai con un'altro, lo zucchero si stenda in un filo e tosto depositi una goccia. Fatto questo, si versa a poco a poco nello zucchero le mandorle peste, mantieni un fuoco leggiero, nè desisti dal mescolare il tutto. Dopo alcuni minuti passerai lo sciroppo per un pannolino, onde conservarlo in bottiglie che terrai in luogo fresco. Facendo sciogliere un pajo di cucchiaini di questo sciroppo in un bicchiere d'acqua tanto calda che fredda, si ottiene una bevanda gratissima.

799. — Latte di mandorle.

Lava una libbra di mandorle nell'acqua fresca, pestale quindi in un mortajo, versandovi un bicchierino d'acqua per impedire che facciano olio, e quando sono ridotte in poltiglia, bisogna stemperarle in un pajo di litri d'acqua. Poni in fine il tutto in un canevaccio, spremine il sugo, e condisci questo di zucchero. Alcune gocce di acqua di fior d'arancio le daranno un sapore anche più gradevole.

800. — Sciroppo di mandorle, ossia semata.

Sbollentate e levate la pelle ad una libbra di mandorle dolci ponendole nell'acqua bollente, vi aggiungerai due oncie di mandorle amare an-

ch'esse pelate, e tutte le pesterai in un mortaio coll'aggiunta di un poco d'acqua. Mesci insieme una libbra di zucchero fino, riponi la pasta che ne otterrai in un vaso stagnato, e messo questo sopra un fornello, continuerai a rimescolarla, finchè sciogasi lo zucchero. Allora la leverai dal fuoco, e la conserverai in vasi di vetro o di majolica, tenuti in luogo fresco ed asciutto. Volendone fare uso, sciogliesi nell'acqua fresca, e si passa questa attraverso un canevaccio; due cucchiaini bastano per una bibita ordinaria.

801. — Sciroppo di limone.

Prepara uno sciroppo di solo zucchero, sciogliendo due libbre del medesimo in un mezzo litro d'acqua, vi aggiungerai il sugo spremuto di diciotto limoni con un poco della loro scorza grattugiata, ed alcune gocce di essenza di fiori d'arancio; passa il tutto per setaccio, e versalo ben freddo in bottiglie che turate con diligenza conserverai in luogo asciutto e fresco. Fabbriandosi questo sciroppo, si ha il vantaggio di preparare al momento una limonata, aggiungendovi la quantità di acqua necessaria.

802. — Limonata in polvere.

Prendete per ciò fare tre ettog. di sale essenziale, ed una libbra di zucchero fino; macinate perfettamente il sale, e mischiatelo collo zucchero. A questa mistura aggiungete otto gocce di olio essenziale di limone per dare a questa mescolanza il gusto e l'odore di limonata. Mettetela in bottiglie ben chiuse e conservatela assai bene. Allorquando vogliate servirvene mettete un'oncia di questa polvere, così preparata in un mezzo litro d'acqua, agitate il vaso acciò il sale e lo zucchero si sciolgano bene nella detta acqua, la quale prenderà il colore ed il sapore di una limonata. La bevanda è saporita, salutare e rinfrescante.

803. — Bevanda di caffè.

Gli arabi del deserto fanno abbrustolire i grani del caffè in una padella crivellata al di fuori. Quando gli acini o i chicchi hanno preso il colore bruno-dorato che è segno di una torrefazione sufficiente essi li stritolano ancor caldi tra due pietre piate e li riducono prontamente in polvere impalpabile. Intanto l'acqua bolle nell'*Ibrik* ed il più giovine della compagnia fa subito la mi-

stura. Quando l'ha sufficientemente agitata, la versa in giro, ed il beduino colle gambe incrociate seduto in terra assapora, a piccoli sorsi, senza zucchero, senza latte, senza alcuna mistura che ne cor-

Noi abbiamo il palato troppo delicato e le papille nervee della nostra lingua troppo sensibili per accontentarci d'un liquore denso; ma ciò che importa di notare nella pratica degli

LINGUA DI MONTONE.



(42) Avrete otto o dieci lingue di montone, le quali dopo averle fatte disuguazzare nell'acqua tiepida, sbollenterete per levarne la pelle, di poi le cuocerete in un buon fondo, cioè sugo di carne, e dopo farete raffreddare sotto pressione.

Pareggiatele. spalmatele di *glace*, cioè di sostanza di carne ristretta, e quindi tagliate tanti crostoni, o per meglio dire fette di lingua scarlatta, della lunghezza e quantità delle lingue, ed imitanti delle grosse creste di pollo.

Avrete preparato intanto sul piatto del servizio una bordura in gelatina, nel cui mezzo porrete un'insalata di legumi cotti ed amalgamati con salsa maionese e gelatina e disposti in piramide.

Disponete intorno ad essa le lingue, come lo indica il disegno, guarnite di gelatina, fissate sulla cima uno spadino in bella vista, e servite da parte una salsa ravigote.

rompa o ne addolcisca l'amarezza, la bevanda bollente carica della polvere fina, e più calda pel suo aromatico, pel fuoco che ha servito alla sua preparazione. Siccome la fragranza è il principale e più prezioso merito del caffè, l'Arabo avido temerebbe di perderne un atomo se invece dovesse aspettare che la mistura riposasse.

Arabi è il non lasciare alcun intervallo tra la torrefazione e l'infusione. Questa dilazione dall'una all'altra può sola conservare alla bevanda tutto il suo aroma e tutta la sua soavità, poichè il caffè essendo infuso appena abbrustolito, non isvapora raffreddando.

Il Sig. *Cassij* gastronomo distinto perfeziona il processo degli Arabi in questo modo: Egli

prende del Caffè in polvere appena abbrustolito e ne fa l'infusione in un'acqua, nella quale ha fatto bollire precedentemente per due minuti un pugno di caffè Martinica fino, verde, il quale nel suo stato di crudezza esala un profumo delicatissimo che invano si potrebbe rinvenire nelle altre speeie.

Ciascuno può adunque benissimo fare, in casa propria il caffè con tutte le condizioni di cui abbiamo parlato, ed il solo inconveniente che rimarrà, sarà di non potere operare nello stesso tempo sopra una quantità molto considerevole per avere in ciascuna tazza tutto l'aroma che è possibile di concentrarvi, sapendosi che in ogni operazione che ha per oggetto l'estrazione dei principj aromatici uniti con degli alimenti diversi, conviene agire sopra masse abbondanti di materia prima.

804. — Estratto di caffè per il caffè col latte.

Si prendono sei oncie di buon caffè in polvere, e si cuoce come d'ordinario in una quantità proporzionata di acqua, per esempio circa un litro, poi lo si versa in un pannolino forte di bucato, e si filtra premendolo fortemente anche con torchietto od altro consimile strumento, onde col fluido ne passi anche tutta la sostanza e rimanga addietro la sola polvere pressochè totalmente asciutta. Questa sostanza di caffè si mette in disparte in un vaso di terra, e conservasi tiepido sulla cenere calda per l'uso che si dirà appresso.

Si pongono allora in una casseruola di bastante capacità, quattordici oncie di zucchero grasso di mediocre qualità, e collocata sopra un fornello a fuoco ardente si fa sciogliere lo zucchero senza mettervi qualsiasi umido, e sempre dimenandolo con un mestolino di legno mai adoprato, sinchè abbia preso il colore di marrone piuttosto carico. Allora si leva dal fuoco, e dopo qualche minuto gli si versa dentro poco alla volta il caffè passato come sopra, mischiandolo collo zucchero, si rimette tale mistura al fuoco finchè abbia staccato alcune bolliture, e ritirato di nuovo definitivamente, lo si lascia raffreddare, e si ripone in un bottiglia che dovrà essere bene otturata, collocandola in luogo asciutto e fresco. Questa composizione dura per molto tempo senza soffrire veruna variazione od alterazione, e mischiandone un pajo

di cucchiaini abbondanti in una tazza di latte riscaldato, ovvero più o meno secondo che si ama di averlo carico, dà un buonissimo caffè e latte, ed è utile specialmente nell'estate per chi suole prendere fredda questa colazione. Fa bisogno di aggiungervi una piccolissima dose di zucchero.

805. — Bevanda di Thè.

L'analisi chimica riconosce nel Thè molta resina, dell'acido gallico ecc. ecc. L'acido gallico è molto abbondante in una infusione ordinaria, sicchè la mistura di questa infusione con una soluzione di solfato di ferro, produce l'inchio-stro. Bisogna tenere calcolo di questi fatti, quando si vuole preparare alcune tazze di Thè. La fragranza essendo fuggevolissima, e facilmente penetrando nell'acqua bollente, diventa inutile di prolungare il contatto dell'acqua boliente, colla foglia per lo più di cinque minuti. Se oltrepasate questo tempo, invece di una bevanda aromatica e graziosa, non avete che una bevanda amara, stitica, astringente, che nulla ha di grato, e che può diventare anche dannosa. Alcuni pensano, che dopo avere vuotato una *theiera*, si può riempire di nuovo con acqua bollente, ed ottenere così colle stesse foglie una infusione grata come la prima, ma è codesto un errore grossolano.

Tralasciando di parlare delle diverse specie di Thè, dirò soltanto che in Inghilterra, in Francia, ed in Italia, non si usa se non che il *Thè Hysweu*, ed il *Souchou* che si mescola in porzioni uguali, ovvero con un terzo di verde, e due terzi di nero per averne una bevanda meno stimolante.

CAP. XXI.

NORME E RICETTE PER L'ARTE DEL CREDENZIERE, LIMITATAMENTE ALLA CHIARIFICAZIONE E COTTURA DELLO ZUCCHERO, PER QUALCHE CONSERVA, GELATI E SIMILI E PER LA FABBRICAZIONE DEI LIQUORI.

806. — Chiarificazione dello zucchero.

Mettete in otto litri d'acqua per esempio, quattro chiari d'uova, e con un fascetto di verghe oppure una frusta d'ottone, sbattete quell'acqua sinchè siasi ridotta in schiuma il più che si potrà, poi vi aggiungerete lo zucchero in

peso corrispondente a quello dell'acqua, che qui sarà adunque di circa quattro libbre.

Mettete quindi la casseruola sul fuoco sopra un fornello, e farete bollire stando però attenti ogni volta che ascende la schiuma di gettarvi dentro qualche poco di acqua fresca, affinché lo zucchero non sorta dal vaso; e togliendola poi colla paletta forata o schiumarola ogni volta che si abbassa, continuando a questo modo finchè il liquido più non si alzi, il che indica essere la chiarificazione compiuta. In questo stato non fa che una chiuma bianca, la quale si toglie facilmente facendo passare lo zucchero così bollente per uno staccio di seta o di crino molto stretto, e poscia subito per una stamigna o salvietta prima bagnata e poi spremuta, distesa sopra una terrina. Così chiarificato lo zucchero si fa cuocere al grado conveniente di concentrazione secondo l'uso a cui si destina.

807. — Diversi gradi di cottura.

Per le preparazioni di credenza completa, i gradi di cottura dello zucchero si contano sino a dodici, cioè il *lissè* che è la prima, poi il grande *lissè*, il piccolo ed il grande *perlè*, il *soufflè*, la piccola e grossa *piuma*, il piccolo ed il grosso *boulet*, il *cassè*, e per ultimo il *caramel*.

Per il nostro scopo basteranno tre gradi, il primo che chiameremo al *filo*, il secondo designato sotto la denominazione alla *perla*, e l'ultimo alla *caramella*.

808. — Cottura al filo.

Prendasi un calderotto, oppure un polzonetto, ma non stagnati, ove posto lo zucchero in quella quantità che potrà abbisognare, si metta al fuoco a farlo bollire fin tanto che tuffandoci i diti pollice ed indice, stringendoli e poi dilatandoli, venga a formarsi come un filo; questo si regolerà cuocendolo più o meno a seconda dell'uso che dovrà farsene, vale a dire: adoprandolo in cose che tengono in sè qualche poco di fluido, sarà necessario dargli più cottura, che allora verrà di filo più forte.

809. — Cottura alla perla.

Conducendo prima la cottura dello zucchero come si è detto per quella al filo, si proseguirà a tenerlo sul fuoco fintanto che ponendovi un cucchiajo bucatto nel tempo che bolle, poi tirandolo fuori e soffiandovi sopra, sorta dai buchi una specie

di perla: sarà segno allora che è giunto alla sua giusta cottura per gli usi che si diranno.

810. — Cottura alla Caramella.

Quando la cottura sarà passata dalle suddette due cotture ossia gradazioni, ne verrà la spuma, allora si tufferà dentro un manico di mestolo, poi levatelo ed immergendolo nell'acqua, se viene ad assodarsi sarà fatto; si potrà conoscerlo ancora dal porne due gocce entro un bicchier d'acqua, che essendo al suo punto di cottura farà degli schioppetti. Converrà osservare che attorno al calderotto non si attacchi la spuma, al quale scopo si potrà fare uso di una spugna umida, con la quale si andrà di tanto in tanto rinfrescando, che, diversamente facendo, non solo verrebbe a bruciare e prenderebbe d'amaro ma granirebbe molto facilmente, ciò che renderebbe inservibile ed inutile l'operazione.

811. — Gelati di cioccolatta per due litri.

Dosi Cioccolatta	gram. 400
„ Crema sciolta	litri 2
„ Zucchero	gram. 500
„ Uova	num. 15

Si fa stemperare con un poco di panna al fuoco la cioccolata; poi si unisce il restante della crema sciolta, la quale vorrà essere già unita ai rossi d'uovo. Si rimette al fuoco e si condensa come per fare la crema. Allora si leva dal fuoco si passa per setaccio in una marmitta, e si lascia raffreddare. Ciò ottenuto si versa tutta nella sorbettiera, si gela, volgendo ed impastando di tanto in tanto il composto con una spatola, affinché meglio si condensi. Finalmente, se deve servire per caciote, lo leverete allorchè sarà ben gelato, lo metterete in una forma di latta che si chiuderà bene col suo coperchio, chiudendo le commessure con burro perchè non vi penetri acqua, si mette in mezzo al ghiaccio che si salerà bene, un pajo d'ore prima di servirlo e levata si versi su d'una salvietta.

812. — Gelato di limone.

Prendete un kilog. di zucchero che metterete in una casseruola o polzonetto di rame e bagnatelo con 3 litri d'acqua ed un pezzettino di vainiglia, e fatelo bollire fino alla consistenza di un denso sciroppo. Fatelo raffreddare, poi

metteteci la superficie (scorsetta) di otto o dieci limoni freschi, ma senza la parte bianca, spremeteci una dozzina di limoni, mischiate bene, aggiungete un mezzo bicchiere d'acqua e passate allo staccio di seta. Avrete 15 kilg. di ghiaccio e 2 kilg. di sale e con questo congelerete il composto suddetto. Se poi desiderate metterlo in uno stampo, dovete empire questo, chiuderne le aperture con carta burrata, rimettere lo stampo sotto ghiaccio e sale per circa un'ora, ed al momento tuffarlo in acqua fresca, asciugarlo e sformarlo e adagiarlo sul piatto munito di salvietta.

813. — Gelati di fragole.

Proporzioni:

Zucchero	gram.	500
Fragole	"	400
Limoni	num.	2
Acqua	litri	1
Ghiaccio	kilog.	15
Sale	"	5

Si chiarifica lo zucchero come si è indicato, e gli si dà la cottura al filo. Intanto poi che raffredda premete in uno staccio le fragole dentro una catinella; e le verserete quindi nel giulebbe, in cui dapprima vi avrete spremuto il sugo del limone. Verserete in seguito il composto nella sorbettiera, e nel resto opererete come nei precedenti.

814. — Conserva di ribes, di amarene e di frambois.

Chiarificata e tirata al filo quella quantità di zucchero che vi abbisogna, vi aggiungerete il sugo delle *frambois* o *ribes*, nella proporzione di libbra per libbra, e frattanto che bolle si continuerà a schiumare bene, essendo l'omissione di questa pratica la causa della facile fermentazione. Poscia si leverà dal fuoco, e divenuta fredda, si verserà in un vaso e si terrà in luogo fresco. Lo stesso opererete per la conserva di amarene le quali però si mettono intiere nella conserva, levando loro il gambo e l'osso.

815. — Agro di cedro.

Per questa conserva si terrà il metodo di oncie 7 di agro per ogni libbra di zucchero.

Opererete poi come si è indicato di sopra circa la chiarificazione e cottura dello zucchero, ed avvertirete nel levare la scorza e la pellicola

agli spicchi dei cedri, di toglierne anche i semi affinché la conserva riesca più purgata.

816. — Conserva detta acetosa.

La dose sarà di due libbre piccole di *frambois*, litri 12 di aceto forte, libbre due di zucchero asciutto, e volendo prepararne in minore quantità, ridurrete le dosi nella medesima proporzione. Si metteranno adunque in un catino così detto, le *frambois* coll'aceto, e si lasceranno in tale infusione almeno per 24 ore. Ciò fatto, si passino al setaccio che sia piuttosto rado, si coli anche l'aceto, premendo dopo leggermente le *frambois*, perchè è meglio ne sortia il sugo, senza per altro schiacciarle, ed in modo che dopo questa operazione rimangano intatte. Allora tirato il vostro giulebbe ristrettissimo, cioè alla perla, vi si versi il sugo delle *frambois* e si seguiti a dimenare per una mezz'ora precisa senza che bolla. Poi levato dal fuoco si continui ad agitarlo finchè sia divenuto freddo del tutto, ed indi si verserà nelle bottiglie che ben chiuse custodirete in sito asciutto e fresco. (Vedi il N. 925 progressivo.)

817. — Gelati alla panna.

Gli ingredienti per questo gelato sono i seguenti:

Un litro di panna e latte.

Un ettogramma di caffè Moka.

Zucchero gr. 300.

12 rossi d'uova.

15 kilg. di ghiaccio.

2 kilg. di sale.

Si fa bollire la panna ossia fior di latte, e quando alza il bollire vi si versa il caffè appena tostato e caldo. Si leva quindi tosto dal fuoco, e si lascia raffreddare affinché prenda il sapore, Poi si fa passare per un mantile, e vi si unisce lo zucchero ed il rosso delle uova, le quali cose devono essere bene sbattute col latte. Dopo si ritorni il composto al fuoco, e con un mestolo si dimeni fino a che si condensi. Ciò ottenuto si faccia passare per setaccio onde maggiormente purgarlo, e freddo si versi nella sorbettiera e si geli operando come è stato indicato per i precedenti.

818. — Napolini giulebbati.

Pelati, o meglio fatti tornire da un tornitore i napolini superficialmente e regolarmente, li fa-

rete bollire in acqua pura sino a che toccandoli colle dita si arrendano, e allora si levino e si passino in acqua fresca, lasciandoli così in infusione almeno per dieci giorni, e cangiando loro l'acqua due volte al giorno. Avvertite di fare col temperino una piccola incisione in forma di croce ai napolini sotto e sopra prima di farli bollire. Tirato finalmente lo zucchero chiarificato al segno che lasciandone cadere una goccia nell'acqua non si spande, e come si dice alla perla, vi verserete dentro i napolini, e ve li lascerete infusi per due giorni, poi li leverete, ed il giulebbe che si sarà alquanto sciolto lo rimetterete al fuoco per condensarlo di nuovo, ponendovi poi ancora i napolini, e rinnovando questa operazione almeno tre volte. Dopo di che riporrete i napolini in un vaso di vetro o di maiolica che che sia ben chiuso, e li conserverete per lungo tempo nel loro giulebbe, che si renderà migliore versandovi dentro una bottiglietta, o più o meno in proporzione della quantità dei napolini, di buon rosolio, di cannella o di vainiglia.

819. — Ciliege nell'acquavite.

Sopra un litro di acquavite mettetevi due litri di sugo di more di siepe che avrete schiacciate, e passatele per il colatoio per estrarne il sugo; unite con questo sugo la suddetta acquavite, ed una libbra e mezza di zucchero: quando sarà sciolto, terrete apparecchiate delle belle ciliege mature, togliendo loro i gambi a metà; accomodatele nel vaso, e versatevi sopra l'acquavite mischiata collo zucchero: bisogna che vi sia abbastanza sugo acciò restino bene immerse le ciliege. Turate bene il vaso, e servitevene al bisogno. Nell'inverno si può servirsene per ghiacciarle in bianco, immergendole nello zucchero fioretto in polvere mischiato con chiare d'uova, che raffreddandosi prenderanno il lucido.

820. — Ratafià di ciliege.

Prendete delle ciliege belle e ben mature, levate loro i gambi ed i nocciuoli, aggiungendovi alquante more di siepe pur bene mature: schiacciate poi il tutto assieme mettendolo in qualche vaso ben netto, lasciatevelo per quattro o cinque giorni, procurando di rivolgere la parte fecciosa che si deposita due o tre volte il giorno, e così prenderà un bel colore ed un ottimo gusto. Al-

lora premete il tutto bene per cavarne il sugo: poi misurerete il sugo ricavato, e vi metterete altrettanto *alcool*, ossia acquavite purificata; sopra questa dose pesterete tre pugni di nocciuole delle stesse ciliege, e tre oncie di zucchero, vi unirete da ultimo, per ogni litro di ratafià. Lasciate tutto questo in infusione nello stesso vaso, per alcuni giorni, aggiungendovi un pizzico di coriandoli ed un poco di cannella in pezzi, ed avvertendo di rimestare la mistura parecchie volte al giorno; indi la passerete in un colatoio per renderla ben chiara, cioè la filterete, e riposta in un vaso ben chiuso, od anche posto il ratafià in bottiglie ben turate lo conserverete in luogo fresco, ma asciutto.

821. — Ratafià di ginepro.

Per farne tre buoni litri mettetevi in un vaso due di acquavite rettificata ossia *alcool* con un buon pugno di grani di ginepro maturi, ed una libbra e mezzo di zucchero che farete prima bollire in due litri di acqua finchè sia ben schiumato e chiarito, mettendo il tutto insieme: turate poscia bene il vaso, e tenetelo in un luogo caldo per lo spazio di un mese e non meno, avanti di passarlo per il colatoio. Quando poi lo avrete passato e ridotto al chiaro a sufficienza, lo metterete nei vasi od in bottiglie turati diligentemente. Questo ratafià quanto più invecchia, più diventa buono, essendo stomatico di sua natura, cioè buono per fortificare lo stomaco.

822. — Rosolj fabbricati.

Per fare tre bottiglie per esempio di rosolio senza distillazione, bisogna prendere quattro libbre di zucchero bianco (sarebbe molto indicato lo zucchero così detto in pani) e tre libbre di acqua. Ben sciolto che sia lo zucchero nell'acqua, si aggiungono due libbre e tre oncie di spirito di vino rettificato, e le essenze ed estratti necessarj, e poi si filtra, ed il rosolio è fatto.

Quanto alla dose delle essenze od estratti, quantunque essa possa variare secondo i gusti, pure in generale si può addottare la seguente, ritenuta sempre la suddetta proporzione rapporto all'acqua, allo spirito ed allo zucchero, cioè:

Nel rosolio *maraschino*, mezzo gramma di essenza di maraschino.

Per quello di *vaniglia*, mezzo gramma di estratto ai vaniglia.

Per quello di *anici*, mezzo gramma di essenza di anici, e quattro gocce di essenza di cannella della Regina.

Per quello di *menta*, mezzo gramma di essenza di menta,

Nel rosolio di *cannella*, un quarto di gramma di essenza di cannella della Regina.

Nel rosolio di *cedrato*, un mezzo di gramma di essenza di cedro.

Per quello di *garofano*, 20 gocce di essenza di garofani, aggiuntovi il colore di rosa che si prepara col fare bollire per cinque minuti un'oncia di cocciniglia pestata, e due oncie di cenere in una libbra di acqua, e poi si filtra.

Per quello di *Portogallo*, mezzo gramma di essenza di Portogallo.

L'Alchermes, con un gramma di vaniglia, un quarto d'oncia di cardamomo, un gramma di noce moscata, un quarto d'oncia di cannella della Regina, il tutto pesto e lasciato in infusione per tre giorni nello spirito di vino rettificato, e dopo si aggiunge l'acqua, e cinque gocce di essenza di rosa, ed il colore di rosa, e poi si filtra.

Il *Ratafià*, con 25 libbre di ciliege nere pestate, 1½ oncia di garofani, altrettanto di cannella, il tutto in infusione per otto giorni; dopo si aggiungono 10 libbre di spirito di vino, e 10 di giulebbe e si filtra.

CAPITOLO XXII.

MISCELLANEE DI ALTRE RICETTE E PREPARAZIONI ATTINENTI ALLA CUCINA.

823. — Agliata.

Si prende una quantità di spicchi d'aglio in proporzione maggiore o minore del composto che si vuole fare. Questi si pelano si tagliano loro le due estremità, si fendono per il lungo e loro si toglie il germoglio che vi sta nel mezzo. Si mettono allora in un mortajo di marmo, e spruzzati in giusta proporzione di sale, si ammaccano e si pestano col pestello di sasso o di legno, finchè sieno tutti bene schiacciati. Allora si prende olio d'ulivo, finissimo in una ampolla e si fa cadere leggermente ma senza interruzione nel composto, frattanto che col pestello si continua a dimenare la pasta sempre in una sola

direzione finchè il composto sia ridotto come una pomata, e gonfiandosi aumenta di volume nel mortajo. Lo si leva a tale punto, e lo si pone in un vaso di majolica, e vi si versa sopra dell'acqua fresca per ben lavarlo e ripulirlo, poi si mette in un vaso di cristallo o di majolica per conservarlo, onde poi usarne come si custuma in Piemonte disteso sopra fette di pane che riesce di ottimo gusto, e ridesta l'appetito mirabilmente. Questa manteca d'aglio può all'occorrenza servire anche per addizione in qualche salsa da pesci o altro, per abbreviare il tempo in caso di bisogno.

824. — Composto di gusto piccante preparato all'uso di Venezia.

Si prenda formaggio grasso, ovvero stracchino di Gorgonzola, e levatagli bene la crosta in giro, si mette a fette in un mortajo di sasso o altro di cui disporrete, e lo si pesta e dimena con pestello pure di sasso o di legno finchè sia ridotto ad una pasta compatta. Allora si aggiunge in discrete proporzioni pepe, cannella, garofani, noce moscata, e si continua a dimenare col pestello il composto per bene rimescolarlo colle aggiuntevi droghe. Si rammollisce poi questa pasta alquanto mettendovi del "ditrum", ovvero rosolio di cannella, e quando sia bene amalgamata ed abbia preso la consistenza di una pomata piuttosto soda, si leva dal mortajo e la si colloca entro un vaso di terra inverniciato e ben chiuso, per mangiarla sulle fette di pane come è stato detto nella ricetta precedente.

825. — Un piatto di gnocchi.

Farina bianca una libbra, due soldi di pane finamente grattugiato, due uova, sale in proporzione. Si impasta la farina con una cucchiara in una casseruola capace aggiungendovi acqua tiepida quanta ne occorre a ridurre la pasta in una conveniente consistenza, unendovi poco alla volta il pane grattugiato e le uova non che finalmente il sale. Si deve sbattere questa pasta con la cucchiara per lo spazio di non meno una mezz'ora, poi la si colloca in luogo tiepido per un'ora affinchè si levi alquanto. Dopo si pone dell'acqua al fuoco in un caldajo e quando bolle, si fa cadere nella medesima con un cucchiajo la suddetta pasta a pezzetti, e vi si lasciano bollire finchè assaggiandola col dito si riconosce che sono cotti i gnocchi. Si levano allora

colla schiumarola lasciandoli scolare bene dall'umido, e si adattano a strati in un piatto con buon formaggio parmigiano grattato ad ogni suolo. e vi si versa sopra da ultimo del burro fresco bene liquefatto ed arrostito, servendoli quindi in tavola ben caldi.

826. — Gnocchi alla tedesca detti Speck-knèdeln.

Si prepara la pasta nell'egual modo come la precedente, ma alquanto più consistente, se non che vi si aggiunge e mischia insieme del pane francese, del lardo fresco e del prosciutto tagliati in piccoli dadi, e se ne formano delle pallotte grosse quanto un piccolo pomo rotolandole nelle mani, con farina bianca, poi si lessano anzichè nell'acqua in buon brodo sostanzioso, e servonsi come i ravioli. Si può anche colorare alquanto la pasta con un poco di zafferano sciolto prima in un ramajolo di acqua tiepida, e poi unito alla medesima. Assaggiandone uno si comprenderà quando sieno cotti, e non abbiano il sapore di pasta cruda che è disgustevole. Si servono altresì accomodati nel piatto con una salsa sostanziosa.

827. — Colazione economica.

Mettete in una padella (ben pulita) di ferro, due buoni cucchiaini di fior di farina di frumento fatela ben tostare a secco dimenandola con una spatola di legno; quando ella sia divenuta quasi chère nera, vi verserete sopra due litri di latte sempre rimescolando la farina, ed aggiungetevi un poco di zucchero, ed alquanto di cannella; lascerete bollire questa composizione quanto la cioccolatta sempre rimenandola, ed infine vi unirete due rossi d'uovo. Questa specie di alimento che imita il colore ed il sapore della cioccolatta, è assai nutritiva.

828. Scherzo con uova.

Per far parere un uovo grosso come un pallone piglia un paio di dozzine di uova, più o meno come ti piace, aprili e dividi i loro rossi da una parte e da altra parte le chiare. Mescola quindi assieme ma leggermente tutti i rossi, e mettili in una vescica compressi e legati con spago in modo che formino come una palla, indi falli così bollire in una pignatta sicchè siansi bene assodati. Il che si otterrà in otto o dieci minuti, e conoscerassi anche dal tatto, essendo necessario che riessano bene induriti anche nel

mezzo. La stessa operazione farai colle chiare in altra vescica, dovendo però riuscire di maggiore dimensione la palla, affinchè vi si possa a suo tempo collocare il tuorlo artificialmente formato già come sopra.

Cotte pertanto che siano ben sode anche le chiare, si levino dalla vescica col tagliarla diligentemente, e divisa nel mezzo per il lungo la grossa palla che ne sarà risultata, formandone come due grosse natiche, si vuoteranno pure nel mezzo con un tagliente coltello in modo che vi si possa collocare dentro ad ognuna il suo rosso indurito, che si taglierà egualmente in due parti.

Messe poi queste due grosse natiche in un piatto di portata versandovi sopra una salsa al sabbajone od altra a piacere, si lascerà indovinare qual volatile abbia prodotto tale uovo e dare a credere per esempio che sia di struzzo.

829. — Deliziosa vivanda di patate.

Prendete un litro di latte, in parte del quale voi sbatterete tre o quattro rossi d'uova, e nel restante del latte metterete una buona cucchiata dell'unido ossia farina di patate, di cui si darà qui di seguito la ricetta, nonchè una cucchiata di zucchero. Mescolate il tutto, e ponetelo a fuoco assai vivo, rimescolando continuamente. Quando avrà dato due bolli togliete questa crema dal fuoco, e versatela in un recipiente freddo, aggiungetevi qualche goccia d'essenza di fior d'arancio, ed alquanto di scorza raschiata di limone. Con una paletta infuocata che gli passerrete di sopra, dategli un poco di colore, e troverete in questa composizione una crema di sapore assai grato.

830. — Farina di patate.

Si prendano le patate crude e ben lavate, le quali si riducono in pasta colla grattuggia; si agita quindi fortemente questa pasta in acqua pura abbondante, e si versa il miscuglio sopra un setaccio di crine, ricevendo l'acqua che scola in un vaso sottoposto, e la si lascia in riposo finchè l'amido o fecola sia calato a fondo. Si versa l'acqua, si stempera di nuovo e più volte la fecola con altra acqua, sinchè l'acqua della lavatura sorta senza colore ed affatto pura lora si decanta l'acqua per l'ultima volta lascia seccare la farina depositata, e si

per gli usi occorrenti, sia di cucina, come anche per inamidare biancheria. Lo stesso processo si pratica per estrarne l'amido da qualunque altro vegetale che ne contenga.

831. — Maccheroni alla Napoletana.

Questi, e sarà bene il provvederne veramente di Napoli, si mettono a bollire per un quarto d'ora in acqua salata a misura, poi si levano, si mettono a scolare in uno scolatojo a setaccio. Indi si avrà preparato un buon pezzo di manzo che si porrà a cuocere ad uso di stufato sopra un fuoco piuttosto ardente, e lo si andrà pungendo di quando in quando onde abbia a lasciare tutta la sua sostanza poi vi si aggiungerà il vino come si usa a cuocere questa vivanda e terminatane la cottura, si unirà alla salsa una quantità proporzionata di conserva e di pomi d'oro ed un pizzico di funghi secchi. È necessario però che questo lavoro venga fatto con la massima attenzione, perchè il sugo deve prendere un color scuro, naturale, senza che abbia il gusto amaragnolo di bruciaticcio. Venuta l'ora di servire i maccheroni si metteranno bene scolati, ed a strati sul piatto di portata o meglio in una fiamminga ossia zuppiera aspergendoli di perfetto formaggio parmigiano grattato, e versandovi sopra per ultimo la sostanza ossia il sugo ristretto e passato nello staccio del suddetto stufato che avrete primamente sgrassato, e si serviranno in tavola ben caldi, ad ottenere il quale intento è evidente che dovrà precedere la cottura dello stufato per avere in pronto il condimento principale dei maccheroni i quali dovranno cuocere in acqua come sopra, non più presto del termine che li divide dall'ora del servizio, perchè si possano averli pronti precisamente al momento che devono mettersi in condimento.

832. — Le migliori fritte'le ossia tortelli d'uova.

Tre signore assai esperte nell'arte di cucinare avean fatto la scommessa chi di loro appresterebbe le migliori frittelle d'uova. Il giudizio della comitiva cadde a favore della seguente ricetta:

Si prenda mezzo litro di latte, farina di frumento oncie sette, uova quattro. Si dibattino per bene le uova, Vi si aggiunga poco per volta la farina ed il latte, più qualche pizzico di sale e si faccia una poltiglia, si unga leggermente di burro

una padella da testo, vi si versi la poltiglia finchè sia rappresa, allora si versa sopra un tavolo e raffreddata che sia, si taglia in piccoli pezzi in forma di dadi, i quali si mettano piuttosto radi a friggere a fuoco lento in abbondante olio di noce della migliore qualità, continuamente rimovendoli finchè abbiano acquistato il colore di nociuola carico. Si servono caldi con zucchero.

833. — Noce di vitello al prezzemolo.

In una casseruola bene stagnata si fa cuocere con alquanto burro una cipolla trita fino che abbia acquistato il colore di nociuola, indi si metta nella medesima casseruola ritirala per un momento dal fuoco uno strato di noce di vitello tagliata in fette sottili, ben battute, ed involte nella farina di frumento; a questo primo strato si soprapone, fuso a cuoprilo, uno strato di prezzemolo minutamente tagliato, qualche presa di cannella in polvere, ed un pizzico di sale poi vi si aggiunge un'altro strato di vitello preparato come sopra, si seguita finchè tutta la noce che si vuol cucinare sia stata collocata per ultimo vi si versa sopra un bicchiere di aceto o quanto basta per bagnare tutta la massa.

Si copre, si fa cuocere a lento fuoco per circa mezz'ora, poi si rivolge sossopra tutto il miscuglio, indi si continua a farlo bollire, ma scoperto, finchè il vitello sia giunto a perfetta cottura e l'umore abbia acquistato una conveniente spessezza. Se il proprio gusto lo richiede unitamente all'aceto vi si può mettere alquanto zucchero.

834. — Nuovo modo di cuocere il pesce dal quale scompajono le spine.

Poni in una pentola con un poco di burro, una certa quantità di pesce ben nettato, e convenientemente asperso di sale, pepe, ed altre droghe se ti piace, senza poi versarvi altra cosa. Piena che sia la pentola, coprila con coperchio che chiuda esattamente, con colla di farina (pasta) e subitamente mettila nel forno cogliendo il momento che s'inforna il pane o in mancanza di questa combinazione bisognerà regolarsi altrimenti.

Allorchè si cava il pane, dal forno anche il pesce sarà cotto e ciò che è da notarsi particolarmente, non vi si trovano più lische o spine. Preparando in questa maniera le buone specie

di pesci, ne risulta una vivanda che veramente fa gola. Dove manchi il forno, si può usare il fuoco di cucina circondato e coperto di carboni accesi. Ricetta questa da sperimentarsi perchè riescendo come si accerta, sarebbe assai

vene, lo farete rinvenire nell'acqua tiepida, e troverete che niente ha perduto di colore, nè di sapore, nè di fragranza.

TRONCONI DI SALMONE ALLA MODERNA.



43) Tagliate due tronchi grossi di salmone (più o meno secondo il numero dei coperti) ricopritelo con liste di lardo, e fatelo cuocere con sostanza fatta di cipolle, carote, un mazzo di erbe odorose, burro, poco olio, e granelli di pepe. Fate rosolare, e bagnate con mezza bottiglia di vino bianco, riducete a metà sul fuoco, e poi mettete due litri di brodo di pesce, fate bollire di nuovo, poi passate per setaccio e servitevene per cuocere il salmone.

Quando è cotto lasciatelo raffreddare nel suo bagno, scolatelo e poi scioglietelo per levargli il lardo. Asciugatelo, sopprimetene la pelle, per intonacarlo con del burro di Montpellier, collocatelo sullo zoccolo di legno rivestito di burro. Ornate le estremità con gamberi ed ariguste e guarnite con gelatina, attenendovi alle prescrizioni indicate nel disegno.

Servite da parte una salsa ravigote.

interessante perchè molti si astengono dal mangiare pesci per timore delle spine.

835. — **Prezzemolo, modo di conservarlo per l'inverno.**

Verso il mese di Settembre mondate e tritate minutamente una quantità qualunque di prezzemolo; poi lasciatelo seccare all'ombra, e chiudete in un vaso od in bottiglie conservandolo in luogo asciutto. Quando vorrete servir-

836. — **Polvere di funghi, come preparasi per uso di cucina.**

Onde preparare questa polvere, piglia buoni funghi preferibilmente i cosiddetti *porcini*, mondali assai bene; fa seccare al forno od al sole; pesta poi il tutto in un mortaio; passa per setaccio, e metti in serbo la polvere in una scatola ben chiusa, o meglio in un vaso di vetro smerigliato. Essa dà molto gusto agli intingoli, ai pasticci, ecc.

837. — The di foglie di fragole.

L'uso del The è divenuto così esteso in Europa che il sottrarsi da questo tributo sarebbe cosa di non lieve importanza. Ciò può ottenersi appunto colle foglie di fragole.

L'epoca più conveniente di raccogliere siffatte foglie è dal principio di maggio fino alla metà di giugno. Le giornate devono essere calde ed asciutte. Si prendono le foglie giovani nel momento del loro sviluppo, e non le vecchie, nè quelle state da insetti morsicate.

Si tagliano loro i gambi e si fanno seccare all'aria, ma non al sole, rivoltandole spesso perchè non marciscano. Se si vuole rendere questo The indigeno perfettamente simile allo straniero, si espongano tali foglie come si pratica nella China col The vero, per qualche tempo sopra una pietra calda, e quando con ciò sono diventate calde e molli, si rotolino nel palmo della mano, e si lascino raffreddare. Le foglie così raccolte e seccate si pongono in un vaso o scatola ben chiusa onde garantirle dall'aria esterna, e soprattutto dall'umido.

Questo The, oltre che ha l'odore istesso di quello verde della China, è anche di un gusto estremamente grato, ed è sanissimo, e più confacente alla nostra natura.

In una parola non solo può stare a confronto col the orientale, ma anche lo supera.

838. — Sciroppo di vino per preparare una eccellente bibita nella state.

In una bottiglia di vetro sottile s'introducano due libbre di zucchero bianco finissimo, una libbra di vino di *Bordeaux* o di altra scelta qualità previamente filtrato; si chiude il collo della bottiglia con pergamena, in cui si fanno con un uno spillo minutissimi fori; si fa riscaldare la bottiglia al bagno-maria finchè lo zucchero è liquefatto, indi si lascia raffreddare. Si passa il liquore per una stamigna, e si conserva in bottiglia chiusa. Volendo farne uso, si mette una o due cucchiariate di questo siroppo in un bicchiere, e vi si aggiunge la proporzionata quantità di acqua e si serve.

839. — Sugo di olio.

Sebbene si è già descritto al Capitolo I° sotto la parola Brodo, pure trovo opportuno di darne ancora questa più precisa ed esatta ricetta:

Fate cuocere in casseruola grande dell'olio d'ulivo unitamente ad alcuni spicchi d'aglio ammaccati; indi ponetevi dell'acciuga stemperata col coltello assieme ad un poco di rosmarino tritato finamente, e ciò incorporate coll'olio. Indi ponetevi delle fette di cipolla, e lasciatelo cuocere finchè la cipolla comincia a rendere il color d'oro. Allora aggiungetevi del sedano e delle carote tagliate a fette, e quand'anche non vi aggradisse il pepe, questa poi si è la volta, che vi si deve unire sempre, però in piccola dose: agitate continuamente il tutto assieme, poi mettetevi dell'acqua bollente, o del brodo fatto con acqua salata e rane. Per una minestra per sei persone basteranno tre cucchiaj d'olio, e due acciughe.

840. — Zuppa di lenti all'olio.

Stemperate in un poco d'olio d'uliva dell'acciughe, ed in seguito mettetevi della cipolletta tritata minutamente; fate rosolare attentamente, indi ponetevi le lenti state prima in infusione o in macerazione in acqua fresca (e bene mondate) per alcune ore, nonchè poi scolate ed asciugate. Rimenatele ed unitele al sugo, ed allungatele con acqua o brodo di rane, e terminate loro così la cottura.

Finalmente abbrustolite delle fette di pane, ed aggiustatele nella zuppiera, bagnate la zuppa. Si può anche dopo che siano cotte le lenti, passare per setaccio le medesime, ed unite così ridotte in purea al brodo, bagnare la zuppa con simile di grasso, o semplicemente di magro.

841. — Modo di fare il vino bianco che imita lo Sciampagna.

Raccolta l'uva bianca di buona qualità, si lascia due o tre giorni sul terreno, poi si pigia nel tino, da cui levassi tosto una quantità di mosto proporzionata all'uso che se ne deve fare come si dirà in appresso, e questo si pone in una pentola al fuoco e si fa bollire sinchè siasi ridotto alla metà, ed anzi ad una terza parte, quindi si purga e chiarifica come si fa dello zucchero con uova rotte, chiaro, rosso, e gusci assieme, schiumandolo, e riducendolo a siroppo abbastanza chiaro, avvertendo di rimenerlo continuamente perchè non prenda d'abbruciato. Sarà cotto sufficientemente quando abbia acquistato un colore alquanto oscuro, e se get-

tandone una goccia sopra un tovagliolo, non si allarga di troppo, e non forma all'ingiro un'aureola acquosa. Così preparato lo sciroppo, si metta a parte in vaso pulito di terra per servirsene come si sta per esporre.

Pestata adunque l'uva, e posta nel tino, vi si lascia sinchè incomincia la fermentazione, ed arrivi al punto che li grappoli cominciano ad alzarsi, il che succede d'ordinario nel secondo giorno. Allora si cava il vino, e si ripone subito in proporzionato botticello, aggiungendovi due litri del detto sciroppo d'uva, per ogni sessanta circa di vino. Si chiude il botticello con molta diligenza, e si conserva in buona cantina sino al Marzo susseguente.

Allora si preparano le bottiglie coi rispettivi turaccioli di sughero, e la macchina per metterli forzati al loro posto. Si mette il vino nelle bottiglie usando la maggiore diligenza affinchè abbia il meno possibile contatto coll'aria esterna, senza la quale precauzione il vino non muserebbe.

Per ciò ottenere sarà utile il fare uso di una spina, o cavola il cui collo entri nella bottiglia.

Empita la bottiglia lasciandovi in cima circa due dita trasversi di vacuo al disotto del turacciolo, che deve essere scelto di perfetta qualità ed applicato forzatamente colla macchina, lo si assicura con spago forte sotto l'orlo della bottiglia, e si conservano così le bottiglie in una cantina ben fresca.

842. — Vitello accomodato ad uso di Tonno.

Si prende quella parte della coscia di vitello chiamata volgarmente noce, e quanto è più grossa, il piatto riescirà migliore. Questa deve essere bene ripulita dalle cartilaggini dalle pelli e dal grasso superfluo, poi le si fanno col coltello alcune incisioni per il lungo senza però staccarne le parti, indi con un grosso legno qual sarebbe lo stenderello per le paste, si batterà ben bene sinchè la superficie divenga perfettamente spappolata. Allora si ravvolge la carne come se si volesse fare un polpettone di cui deve imitarsi la forma, indi la si involge in un pannolino di bucato, legandola strettamente per il lungo e pel traverso. Fatto ciò si pone poi a cuocere il vitello per tre ore in acqua abbondantemente salata, e dopo la si la-

scia raffreddare nel suo brodo. Si cava in seguito, e sciolta dal pannolino con diligenza, si colloca in un vaso di terra pulito, e gli si versa sopra la seguente salsa o per meglio dire, la seguente marinata. Si prende una bottiglia d'olio d'olivo di perfetta qualità, e nella misura per esempio di un litro ed anche più secondo la maggiore grossezza della noce di vitello. Si mette quell'olio a bollire sul fornello in una casseruola, unendovi quattro o cinque acciughe, ed una discreta quantità di capperi in aceto finalmente trituriati. Dopo breve bollitura si versa questa salsa sopra il vitello, e lo si tiene poscia in tale infusione per quattro o cinque giorni sempre rivoltandolo di quando in quando.

Il vitello confezionato in questo modo lo si mangia freddo a fette sottili come il Tonno che si è voluto con questa manipolazione imitare, e di cui prende effettivamente il sapore.

843. — Vitello ad uso di Tonno, altra ricetta più semplice della precedente.

Si prepara il vitello, possibilmente sempre la noce nel modo indicato al N. 842. e dopo averlo rotolato a foggia di un polpettone, si ricuopre con fette di lardo salato, e si involge in un pannolino, legandolo strettamente con spago come si è detto nella precedente ricetta. Lo si pone quindi a cuocere in buon brodo mischiato ad un quintino di aceto, aggiungendovi cipolla tagliata ed un mazzetto di erbe aromatiche, cioè timo, maggiorana e simili, allo stesso modo che si cuoce il pesce *court-bouillon*, avvertendo che deve essere salato abbondantemente. Cotto, si lascia raffreddare nel suo umido, quindi lavatelo, e collocatelo nel piatto, versatevi sopra una salsa che si compone stemperando alcune acciughe bene lavate, e nettate in olio d'ulivo perfetto, formandone come una poltiglia liquida, ed allungandola con sugo di limone a sufficienza. Il vitello preparato nell'uno o nell'altro modo può conservarsi per molti giorni onde servirsene ad opportunità.

844. — Animelle di vitello in fricassée con Creste.

Pulite le animelle, ed imbianchitele ponendole nell'acqua fresca al fuoco, e cambiando loro l'acqua per tre volte al momento che sarà per prendere il bollire, dopo di che ripulite dodici

o più creste secondo le consuetudini, già descritte altrove mondate once sei di piccoli funghi, e fate il tutto cuocere in abbragiato, cioè in ristretto, la quale cottura si eseguisce cuoprendo il fondo di una casseruola con fette di lardo e fette di giambone, aggiungendovi un poco di burro, ed empiendo di brodo liscio sino a galla, unendovi altresì una cipolla, Le garofani, una carota tagliata a fette, un limone scorzato tagliato egualmente, e facendo continuare tale cottura a seconda dei generi perchè questo sistema di abbragiare serve per la polleria o vitello o altra qualunque specie di carne.

Levate quindi le suddette animelle e creste dalla casseruola, li metterete sopra un piatto tenendo pronta una salsa *tournee* o salsa inglese, la quale legherete con due o tre ross d'uova, poco prezzemolo ed il sugo di mezzo limone, versandola sopra le animelle, guernendo il piatto con crostini.

845. — Animelle di vitello all'agrodolce.

Imbianchite le animelle come si è detto di sopra, e cotte che sieno lasciatele raffreddare nel recipiente in cui sono state abbragiate; levatele e tagliatele a fette, mettetele poscia sopra di un piatto, e versatevi sopra una salsa composta di once tre zucchero, sugo di due limoni, oncie tre di olio d'ulivo fino, ed un'oncia di capperi intieri fini. Serviteli con guarnizione di creste di limone.

846. — Animelle di vitello alla salsa di Pistacchi.

Praticate nello stesso modo descritto nel numero precedente, ed allorchè le animelle son fredde toglietele dal recipiente e tagliatele a fette. Abbiate pronta una salsa di pistacchi che troverete nel capitolo delle salse al N. 710, la quale verserete sopra le animelle disposte sopra di un piatto, e le guarnirete di creste di limone come le precedenti.

847. — Cosciotto di Montone ossia coscia rosolata con salsa alla peverada.

Battete bene una coscia di montone, insteccandola di grosso lardo condito con poco sale, pepe, e spezie fine, indi mettetela a cuocere a corto con vino procedendo così: Ponete in una casseruola poca cipolla con poco burro, ed alcune fettine di lardo e prosciutto, facendo così

soffriggere che nel linguaggio dell'arte si dice rosolata, la suddetta coscia al fornello spruzzandola con vino bianco, ed aggiungendovi del sugo o sostanza in quantità sufficiente. Cotta che sia bastantemente la detta coscia si leva dalla casseruola la si pareggia per eguagliarla dandole la forma tonda, poi ungetela di burro e spolverizzatela di pane grattato o meglio secco e pestato, e poi mettetela in una tortiera nel forno, e farla *grattinare* ossia prender il color d'oro; dopo di che collocatela sopra un piatto con sotto una salsa alla *poivrade* (pepata) descritta al N. pregressivo 727, servirete questo cosciotto in tavola contornato di crostini triangolari di pane fritti.

848. — Cosciotto di Montone alla Russa.

Battete ed insteccate come sopra una coscia di Montone, quindi marinatelo con varie sorta di erbe aromatiche, mettendovi sale, pepe, e droghe aggiungendo dell'acqua e del vino bianco, regolandovi secondo la maggiore o minore grossezza o volume della carne, e lasciatela in questa infusione per tre giorni se d'estate, e per otto se d'inverno. Levatelo poi dalla marinatura, fate in una casseruola un suolo con cipolle tagliate, fette di selleri, di carote, fettine di lardo e poco giambone con piccola quantità altresì di burro, e sopra questo collocatevi il cosciotto e postolo al fuoco lo farete un poco rosolare bagnandolo colla sua marinatura passata al setaccio, e fatelo cuocere per tre ore a lento fuoco. Cotto che sia, levatelo dalla sostanza, la quale passerete di nuovo al setaccio, e disgrassata la restringerete ancora al fuoco se abbisogna. Disposto il cosciotto sul piatto, per la tavola, gli verserete sopra la sua salsa e lo guernirete di crostini.

849. — Cotolette di montone all'amoroso.

Pulite le cotolette di Montone, e ad una ad una tagliatele, battetele, ed infarinatete. Avrete preparata una tortiera con entro burro, poco olio d'ulivo, raschiatura di lardo, varie fette di prosciutto, e ponetevi sopra le cotellette, nettandole quindi al fuoco e lasciandole soffriggere, spruzzandole poi con un bicchiere di vino di Malaga, e continuando quindi di cuocerle a lento fuoco, coll'aggiungervi durante la cottura un poco di sugo. Cotte che siano le leverete e

collocherete sul piatto per la tavola versandovi sopra la sostanza in cui sono cotte, sgrassata e passata al setaccio, e guernendole con crostini di pane di forma triangolare fritti.

850. — Modo di preparare i crostini di pane per guernizione come sopra.

Tagliate a fette sottili del pane di semola di un giorno, formatene dei disegni o rotondi o quadrati o triangolari, a piccole aste, sforati a mezza luna, od a rosette, fateli friggere nello strutto o al burro chiarificato, lasciateli prendere bel colore; prendete i piatti che volete guernire, fateli un poco riscaldare sulla bragia, apparecchiate una pastina formata di un chiaro d'uova, e mezzo cucchiaino di farina bianca, prendete uno dei pezzetti di pane secondo l'ornamento a bordura che vorrete fare, bagnatelo appena da un lato colla detta pastina, e collocatelo all'intorno del bordo del piatto con quella simetria che più vi aggrada; su tale piatto così ornato riporrete le pietanze alle quali è destinato.

851. — Filetto di manzo allo spiedo.

Ben ripulito dalle sue cartilaggini il filetto di manzo, instecatelo di lardo minuto, poi mettetelo in infusione con poco olio d'ulivo, sugo di limone, prezzemolo trito, sale e pepe, lasciandovelo per due giorni.

Dopo lo farete cuocere allo spiedo, bagnandolo con burro nella leccarda, avvertendo di coprirlo a metà della sua cottura con una carta unta pure di burro. Al momento di servirlo, mettete sotto il piatto nel quale dovete mandarlo in tavola una salsa di sostanza fra le descritte al N. 741 progressivo, e servitelo con una guarnizione a piacere.

852. — Piedi di porco alla semplice.

Puliti i piedi di maiale, fateli cuocere nell'acqua e sale, e qualche sgrassatura di sostanza per non meno di sei ore, dopo di che lasciateli divenire freddi, levateli dall'umido nel quale sono stati cotti, e tagliati in mezzo per il lungo, bagnateli bene da ogni parte nel burro purgato, ed impanateli con pane grattugiato, poi fateli cuocere sulla graticola con piccol fuoco, e li servirete in tavola con salsa reale alla *poivrade*, oppure con salsa verde che troverete descritte al relativo Capitolo.

853. — Crocchette di ogni sorta di carne cotta.

Questa frittura si forma con ogni sorta di carne cotta ben tritata e pesta. Si fa liquefare bene il burro in una casseruola, poi si prende farina bianca in quantità proporzionata al bisogno, la quale si passa ben bene nel suddetto burro che sia mediocrementemente salato, rimescolando con mestolino di legno; la si scioglie quindi poco a poco con latte bollente, e ridotta che sia a modo di una polentina, vi si aggiunge la suddetta carne ben pesta, ed alcuni rossi d'uova, il bianco delle quali si sbatterà alla fiocca, e si unirà anche questa al detto composto, che poi si lascerà raffreddare. Allora se ne prende con un cucchiaino dei piccoli pezzi dandogli la forma che più aggrada, i quali dopo avergli dato un garbo rotondo, oppure a forma di turacciolo, si passano prima nel pane secco pesto, quindi nell'uovo sbattuto, poi di nuovo nel pane pesto, e si gettano, poche alla volta nella padella con olio fino d'ulivo ben bollente, o anche di strutto, Cotti che siano, ed anzi un poco prima vi si aggiungano rami intieri di prezzemolo, e fritto anche questo, si leva il tutto assieme, e si pone prima di servirli in tavola, ad asciugarsi dall'olio sopra uno staccio. Accomodato nel piatto, il prezzemolo gli serve di guarnizione.

854. — Frittura di così detti salta-in-bocca.

Prendansi fegati di pollo meglio che di vitello, i quali si tritino minutamente, unendovi sale in proporzione, poche droghe, formaggio parmigiano trito, ed uno o due rossi d'uovo secondo la quantità di fegati, poi tutto questo si pesta in un mortajo, e ridotto a pasta il composto, si mette su di piatto a parte per servirsene come si dirà in appresso. Quindi da una così detta noce di vitello ben ripulita dalle cartilaggini, si tagliano tanti pezzettini di questa carne della grossezza d'una noce ed anche meno, si battono e spianano ben sottili, e distesi sul tagliere, si mette sopra ciascheduno un poco del fegato preparato come sopra, stendendovelo, e rotolando poi quei pezzetti ad uno ad uno a modo di polpette, ma senza ripiegare loro le estremità.

Avrete pronti allora delle foglie di salvia e delle fettine di lardo, nonchè una proporzionata quantità di stecchi da tavola, sui quali infilze-

rete le vostre polpettine in numero di cinque o sei per ogni stecco, frammezzandovi tra l'una e l'altra un pezzetto di lardo, ed una foglia di salvia.

Terminata questa operazione, e disposti gli stecchi in quantità proporzionata al numero dei convitati, di modo che tre o quattro dei medesimi ne possa toccare a ognun d'essi, s'infarinano le polpettine così disposte con farina bianca, e si friggono in padella al burro od allo strutto, e si servono in tavola ben caldi.

855. — Fricandeau di vitello alla Borghese.

Prendete una grossa fetta di coscia di vitello (così detta noce) ed inlardatela al disopra con filetti di lardo in modo che ne rimanga simmetricamente ricoperta, ciò che in arte dicesi comunemente *piccaggio*, fatela imbianchire un momento nell'acqua bollente, e mettetela in seguito a cuocere in una casseruola con del brodo ed un mazzetto guernito, cioè qualche erba aromatica, fimo, basilico, ed una cipolla steccata di chiodi di garofano. Quando è cotta, ritiratela dalla casseruola, per bene sgrassate la salsa, la quale passerete poscia in un'altra casseruola per un setaccio, e la farete restringere di nuovo al fuoco sinchè sia ridotta a piccola quantità. Allora vi porrete dentro il *Fricandeau* per fargli prendere colore, cioè a dire, per spalmargli su man mano la sostanza ristretta e colorita che sta in fondo alla casseruola, e poi esporre questa, scoperta, nel forno perchè divenga ben bionda la carne anche dalla parte del lardo, dopo di che lo collocherete nel piatto sul quale dovete servirlo in tavola; e staccato al fuoco ciò che resta nella casseruola coll'aggiungervi un poco di sugo e pochissimo brodo, assaggiate se questa salsa sia di buon gusto, e servitela sotto il *Fricandeau*.

856. — Beefsteacks di filetto di manzo in altro modo.

Tagliate il filetto, parte carnosa del dorso, nella sua parte più grossa in forma rotonda e dello spessore di tre centimetri. Aggiustate le beefsteacks secondo il numero occorrente; tagliatene via le parti irregolari e superflue, e levategli la pellicola. Conditele quindi di sale e pepe, tuffatele nel burro appena liquefatto e tiepido, e fatelo cuocere sulla graticola con fuoco vivo.

Non lasciatele cuocere di troppo, e servitele tosto in tavola.

Si può metter sotto ad esse una salsa piccante; ovvero una salsa di sostanza alla quale vi si aggiungeranno dei pomi di terra tagliati per il lungo, fatti saltare nel burro sino a che abbiano preso un bel colore biondo, e collocandoli poi all'intorno delle beefsteacks suddette.

857. — Hâchis di Bue.

Questo piatto che in italiano direbbesi ammoscellato, ossia manicaretto di carne sminuzzata, si prepara tagliando minutamente tre o quattro cipolle, mettendole poi in una marmitta o meglio casseruola con un poco di burro, e ponendole al fuoco sinchè siano quasi cotte. Allora vi aggiungete un buon pizzico di farina che andrete dimenando sinchè avrà preso un bel colore d'oro, e bagnerete con un poco di brodo, ed un mezzo bicchiere di vino, condendo di sale e pepe, e continuando a fare bollire finchè la cipolla sia cotta, e vi rimanga poca salsa. Aggiungetevi la carne di manzo già cotta e sminuzzata, e lasciatela prendere sapore. Servitela poi con una cucchiata di senape, od un po' di aceto.

858. — Uova molle di ogni maniera.

Poichè le uova rotte nell'acqua bollente non riescono troppe buone se non siano fresche, è meglio cuocerle in questo modo, vale a dire mettendo dell'acqua al fuoco in una casseruola, e quando bolle, infondendovi le uova col loro guscio, e lasciandovele per cinque minuti e mezzo precisi, scorsi i quali devono essere tosto levate e passate nell'acqua fresca. Bisogna poi pelarle ossia levarle il guscio con precauzione per non romperle. In questo modo il bianco sarà cotto duro, ed il giallo resterà molle come comprenderete che saranno flessibili, ossia cederanno ad una leggiera pressione delle dita. Si serviranno in tavola intiere con salsa bianca, ovvero salsa al sugo, ai capperi ed alici salsa Robert, alla Ravigotte, od anche con diversi *ragout* di funghi, per esempio, di animelle, di tartufi, di sellero, secondo che si mangiano di grasso o di magro.

859. — Uova al guscio dette comunemente *a la coque*.

Ognuno sa far cuocere le uova al guscio, ma alcuni le tengono troppo dure, altri troppe molle.

Per averle perfettamente cotte a questo modo bisogna metterle nell'acqua quando bolle, e lasciarvele appena due minuti, poi ritirarle prontamente, e cuoprirle per un altro minuto con un pannolino onde separino il loro latte, dopo di che si servano in una salvietta. Questo metodo è immancabile.

860. — Uova mescolate in più maniere dette comunemente *oeufs-brouillés*.

Se volete prepararle semplicemente, mettete le uova in una casseruola con un poco di burro, due cucchiainate di sugo ristretto e salato, fatele cuocere al fornello, rimenandole continuamente con un fascetto di tre o quattro bacchettine. Cotte che siano, servitele prontamente. Nei giorni di magro, invece del sugo, mettetevi due cucchiainate di crema doppia. Che se amaste di prepararle con qualche guarnizione di legumi, come per esempio: di sellerio, di lattuga e simili, bisogna che la guarnizione sia già preparata come se doveste servirla in tavola, quindi la triturerete assai minutamente, e ne metterete due cucchiainate, ovvero di più a secondo del quantitativo delle vostre uova, che poi dimenerete come sopra.

(Vedi anche retro il N. 619 ricetta meno estesa.)

861. — Uova così dette al burro nero.

Si preparano mettendo in una padella la conveniente quantità di burro che farete sciogliere al fuoco. Quando avrà cessato di crepitare, vi terrete pronte le uova già rotte in un piatto e salate a giusta misura nonchè alcun poco condite anche di pepe, le verserete nella padella affinchè cuociano; poi vi passerete sopra una paletta arroventata per fare cuocere anche li rossi, e li servirete lasciandovi cadere sopra un filo di buon aceto.

862. — Uova al piatto dette *au miroir*.

Prendete un piatto di terraglia inglese resistente al fuoco, e mettetevi sul fondo diversi pezzetti di burro distribuiti, poi rompetevi dentro le uova procurando che i tuorli non si disfacciano, e che condirete di sale e pepe, aggiungetevi due cucchiainate di latte. Fatele quindi cuocere a piccol fuoco sopra un fornello, passategli sopra finalmente una paletta arroventata

perchè si rapprendano superficialmente anche li rossi, e servitele in tavola.

863. — Uova alla neve.

Fate bollire tre quintini di crema o panna con sufficiente quantità di zucchero, fiori d'arancio, mandorle alla perlina, cedrato candito, e marzapane, il tutto prima fissamente triturato. Abbiate quindi otto uova, che romperete mettendo i rossi a parte, e sbatterete i bianchi con un cucchiaino, e metterete due o tre cucchiainate alla volta nella suddetta panera bollente il che vi formerà delle uova affogate (*pochés*) senza il rosso.

Cotte, ponetele a sgocciolare, indi aggiustatele sopra di un piatto da tavola, le une sopra e altre in modo che vi presentino la forma di otto uova. Rimettete allora la crema al fuoco per tirarla alla consistenza di una salsa, e quando siete per mandare in tavola, metteteci dentro gli otto rossi che farete rapprendere senza che bolliscano, indi versate questa salsa sui bianchi.

864. — Uova al pane, altro modo.

Mettete in una casseruola un mezzo pugno di mollica di pane con un mezzo boccale ed anche meno di panna (il testo francese dice: *un poisson de crème* misura che non si sa a quale delle nostre propriamente corrisponda) sale, pepe, ed un poco di noce moscata; quando il pane avrà assorbito tutta la panna, rompete dieci uova, e battetele insieme al suddetto composto per farne in seguito una frittata.

(Vedi retro il N. 626, quasi consimile.)

865. — Uova alla Borghese.

Stendetè del burro delle grossezza di una lama di coltello sul fondo del piatto che dovete servire, e soprapponetevi altrettante sottilissime fette di mollica di pane, e così pure delle piccole fette di formaggio di Gruyère, e finalmente rompetevi sopra otto o dieci uova; condite di sale, pepe, e noce moscata, indi fate cuocere sopra di un fornello a piccol fuoco. — Vedi N. 609 retro.

866. — Uova alla giardiniera.

Mettete in una casseruola quattro o cinque grosse cipolle tagliate in filetti, con un pezzo di burro; passatele al fuoco sino a che siano

quasi cotte, indi aggiungetevi un buon pizzico di farina; bagnate il composto con un mezzo litro di latte, e condite di sale e pepe.

Fate bollire finchè la salsa abbia preso una sufficiente densità, ed allora levate il composto dal fuoco per aggiungervi dieci uova che sbatterete assieme. Collocate poi tutto ciò nel piatto che dovete servire alla tavola, e fate cuocere le uova così preparate a piccol fuoco, cuoprendo il piatto con un coperchio di tortiera, perchè il calore si estenda anche sulla superficie.

867. — Uova al latte.

Prendete una casseruola, e mettetevi dentro un mezzo litro di latte, zucchero, acqua di fior d'arancio, e scorza di limone, il tutto in quantità moderata e proporzionata. Fate bollire tutto ciò per un quarto d'ora a piccol fuoco, indi ritiratelo e mettetelo a parte per farlo raffreddare. Rompete allora in un'altra casseruola otto uova levando loro la metà delle chiare, e scioglietele, ossia mischiatele col composto che avete fatto raffreddare, indi passate il tutto al setaccio, e fate poi cuocere il composto a bagnomaria nello stesso piatto che dovete servire in tavola, e che deve essere perciò di proporzionata capacità. Per esser ben riuscita questa composizione, deve essere tremolante, e non rimanervi acqua nel fondo del piatto, il che dipenderà dal maggiore o minore numero di uova che metterete nel miscuglio, cioè di rossi d'uova.

868. — Frittata rigonfia, soufflée.

Rompete otto uova, e separatene i tuorli dall'albume: mischiate coi rossi delle medesime cinque cucchiaini di zucchero in polvere, ed una metà della scorza di uno spicchio di limone verde minutamente tagliata. Sbattete quindi i chiari delle uova sinchè siano ridotte alla neve, e mischiateli allora coi rossi. Fate poi fondere in una padella una quarta parte di libbra di burro, e quando sarà divenuto un poco più che tiepido, metteteci dentro le uova sbattute come sopra, e dimenate sino a che abbiano assorbito tutto il burro, quindi versatele in un piatto di corrispondente capacità, che collocherete sulla cenere calda. Raschiate dello zucchero in pane sulla frittata, e cuopritela col forno di campagna, ovvero testo di ferro assai caldo. Servitela ben calda quando sia cotta.

869. — Minestra di vermicelli.

Mettete al fuoco una casseruola con brodo sufficiente per otto porzioni di minestra, e quando sarà ben bollente, versatevi li vermicelli premendoli leggermente fra le dita affinchè si separino; agitateli con un cucchiaino, e lasciateli bollire per 20 minuti, tempo che richiedesi per la perfetta loro cottura.

870. — Minestra di semolina.

Questa preparerete come la precedente, se non che il brodo non deve essere tanto caldo quando vi gettate dentro la semolina, altrimenti si formerebbero dei grumi. Avrete cura altresì, ed al medesimo scopo nel lasciare cadere la semolina nel brodo, di agitarlo continuamente con cucchiaino sino a che sia in piena ebollizione. Occorrono due cucchiaini da tavola della suddetta pasta per ogni persona.

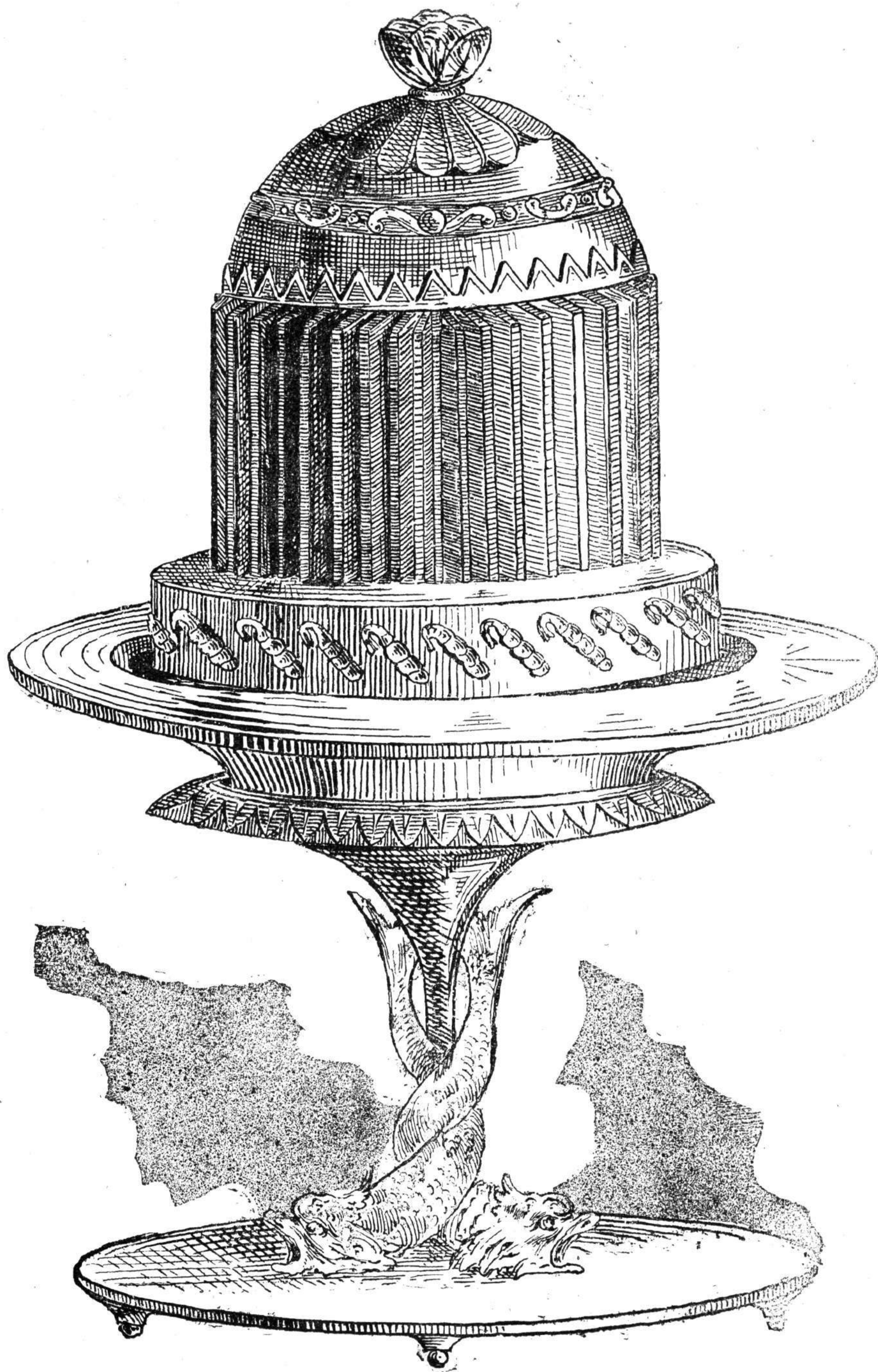
871. — Zuppa di fecola cioè farina di pomi di terra al brodo.

Allorchè il brodo sarà bollente in una casseruola, stemperate con un mezzo bicchiere di brodo freddo sei cucchiainate di fecola, che è la quantità occorrente per quattro scodelline di minestra, cioè per quattro persone. Ritirate la casseruola sul brodo del fornello, e versatevi dentro la fecola rimenando sempre con un cucchiaino, affinchè non precipiti sul fondo.

Rimettete poi il brodo al fuoco e continuate ad agitarlo col cucchiaino o ramaiolo finchè abbia acquistato la conveniente densità; non lasciatevelo più di cinque minuti, e servite tosto la minestra in tavola. Avvertasi che le quattro diverse minestre che si sono ora descritte possono anche servire nei giorni di magro, componendo il brodo con acqua condita di sale e di buon pezzo di burro ben fresco, e condensandolo con rossi d'uova, ovvero con una purea qualunque.

872. — Manzo alla moda, freddo.

Se voleste servire il *Manzo alla moda*, come piatto freddo, aggiungetevi durante la cottura un garretto di vitello, cioè la metà della gamba, e quando tutto sarà cotto, ritirate il manzo ed i legumi dalla casseruola, e rimettetele il sugo al fuoco, mettendovi dentro per chiarificarlo un bianco d'uovo sbattuto. Depe alcune bolliture



(44) Con una varietà di legumi cotti in acqua salata, come a dire rape, radiche gialle, fagiolini, zucchine, patate, barbabietole, sedani, il tutto tagliato in dadi piccoli e dei piselli e ciuffetti di broccoli romani e cavolfiori, farete una insalata, dopo averli, s'intende, asciugati in un pannolino netto perchè non conservino più alcuna umidità e conditi con olio, aceto, e un po' di pepe.

Fatto ciò preparerete una buona salsa maionese, della quale ne mischierete una parte insieme all'insalata di legumi nuovamente sgocciolata dall'olio e l'aceto. Disponete questa nel piatto, in cui avrete già posata una bordura di gelatina decorata con code di gamberi, e spicchi d'uova sode, fate in modo che l'insalata che riempie il vuoto della bordura, prenda una forma piramidale, spalmatela di salsa maionese e decoratela con filetti d'acciuga, capperi e cetrioli all'aceto, intanto avrete cotto sei sogliole al vino bianco, e quando son fredde staccatene i filetti possibilmente intatti e privi di spine e di pellicole, tagliateli trasversalmente e di egual forma, pareggiandoli bene col coltello ed aggiustateli intorno all'insalata, similmente al disegno annesso. Spennellate di gelatina i filetti con un po' di gelatina liquefatta, ma quasi rappresa, tanto da dargli un bel lucido, e servitela con una salsiera di maionese.

lo passerete al setaccio e lo metterete sopra il manzo già cotto, come sopra, quando sarà freddo.

873. — Hâchis di Manzo ossia ammorsellato.

Tritate molto fine tre o quattro cipolle, e mettetele in una casseruola con un poco di burro passandole sul fuoco sino a che sieno quasi cotte; aggiungetevi un buon pizzico di farina che andrete rimendendo con un mestolo fin tanto che abbia preso un colore dorato. Allora vi aggiungerete una sufficiente quantità di brodo, un mezzo bicchiere di vino, sale, pepe grosso e lascerete bollire di nuovo sinchè la cipolla sia intieramente cotta, e non vi rimanga quasi più di salsa. A questo punto metteteci del manzo tritato, e fatelo bollire perchè prenda il gusto della cipolla. Lo servirete versandovi sopra una cucchiata di senape ovvero qualche spruzzo di aceto.

874. — Lingua di manzo allo spiedo.

Fatela cuocere prima di tutto abbragiata in ristretto, cioè a dire: con sale, foglie di alloro, basilico, chiodi di garofano, cipolle, carote e pepe, un mazzo guarnito così detto, di prezzemolo e timo, il tutto in quantità proporzionata e discreta, poi brodo quanto ne basti a ricuoprire la lingua la cui cottura a piccolo fuoco richiede tre ore e più. Cotta che sia gli leverete la pelle, la inlarderete con filetti di lardo, poi la metterete allo spiedo finchè abbia preso bel colore. Servitela quindi sulla tavola mettendovi sotto una salsa che formerete mettendo in una casseruola tre cucchiata di sugo due di agresto, un piccolo pezzo di burro, maneggiato con farina, sale e pepe grosso: farete legare ossia incorporare questa salsa al fuoco che poi metterete sotto la lingua cotta come è stato indicato.

875. — Trippa di manzo alla borghese.

Prendete della trippa cotta nell'acqua, e tagliatela a pezzi della grandezza di sei centimetri quadrati quindi fatela marinare con sale, pepe, prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, il tutto bene tritato, aggiungetevi un poco di burro fresco liquefatto, e procurando che tutto questo composto si attacchi alla trippa tagliata come sopra, involgetela in pane grattato, e fa-

tela arrostitire sulla graticola, servendola con una salsa all'aceto, la quale potrebbe formarsi in questo modo.

Mettete in una casseruola un buon pezzo di burro, dei funghi, un mazzetto di prezzemolo, cipolla tagliata, uno spicchio d'aglio, e passate ciò al fuoco, bagnando con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo e condendo con sale e pepe in proporzione. Fate bollire per mezz'ora a piccolo fuoco, e ridotta la salsa a metà, levatane il mazzetto, aggiungetevi tre rossi d'uovo sciolti in una cucchiata di aceto ed in eguale quantità di brodo, e legata questa salsa al fuoco senza lasciarla bollire, servitela sotto la trippa frita come sopra e ben calda, cosicchè è necessario che questa salsa sia preparata durante la cottura della trippa per averla in pronto.

876. — Manzo alla paesana.

Tagliate in piccole fette un bel pezzo di polpa di manzo, ed egualmente del guanciaie magro, e preparate contemporaneamente prezzemolo e cipolletta, minutamente tagliati, con una foglia di alloro e conditi di sale, pepe ed un pizzico di droghe in polvere. Prendete allora una fiamminga o piatto di proporzionato fondo, ed incominciate dal formargli un primo strato di fettine di manzo, altro di guanciaie, un poco del suddetto condimento, ed in fine una cucchiata di acquavite e due di acqua pura; fate cuocere quindi tal composto sopra la cenere calda o bragia come lo stufato, coprendo esattamente la fiamminga. Cotto che sarà, lo disgrasserete, e lo servirete nella fiamminga medesima.

877. — Coda di bue alla marinara.

Tagliate a pezzetti una coda di bue alla quale sarà stata già levata la pelle, fatela spurgare nell'acqua fresca, dopo di che la metterete a cuocere nel brodo senza verun condimento. Quando sarà arrivata alla metà della cottura, preparerete una piccola rosolata bionda (raux) con un poco di burro, ed una cucchiata di farina, che bagnerete col brodo e nel quale avrete cotta la coda, e vi porrete dentro i pezzetti della medesima unitamente ad una dozzina di grosse cipolle intiere, le quali avrete prima fatte pure imbianchire per levar loro la prima

pelle; aggiungetevi un litro di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, timo e basilico, due chiodi di garofano, sale e pepe. Fate cuocere a piccolo fuoco finchè la coda e le cipolle sieno cotte; abbiate cura di bene sgrassare, mettete nella salsa un'acciuga tritata, due pizzichi di capperi intieri, poi aggiustate nel piatto i pezzetti di coda di manzo, guarniteli all'ingiro ed al disopra colle cipolle e con una dozzina di pezzetti di pane tagliati della grossezza di mezzo scudo, fritti preventivamente al burro, e quando sarete per servire in tavola, versatevi al disopra la salsa che deve essere ristretta.

878. — Coda di Bue alla Sainte-Ménéhould.

Tagliate una coda di manzo in tre pezzi, cioè prima nella sua metà, poi fendete nel mezzo la parte più grossa col coltellaccio, e fatela cuocere nella marmitta dove si cuoce il manzo lessato. Quando sia cotta mettetela a raffreddare, indi marinatela durante un'ora con un poco d'olio, sale, pepe grosso, prezzemolo, cipolla ed uno spicchio d'aglio minutamente tritati. Fate che questa marinatura si attacchi alla coda, la quale passerete nel pane grattato, e quindi sulla graticola finchè prenda un bel colore e la bagnerete col restante della sua marinatura finchè rimane sul fuoco. Si serve poi in tavola senza alcuna salsa.

879. — Costola di Bue nella carta.

Prendete una costola di bue, tagliatela di bella forma e mettetela a cuocere con fuoco moderato in brodo ed anche in acqua condita di sale e pepe; cotta che sia, tirate la salsa in ristretto, affinchè possa tutta attaccarsi alla costa, e comprenderete che per ciò ottenere bisogna metterci poco brodo od acqua nella cottura. Marinatela in seguito con olio, ovvero burro appena liquefatto, prezzemolo, cipolla e funghi minutamente tritati, aggiungendovi anche un poco di basilico in polvere. Collocate allora la costa in un pezzo di carta con tutta la marinatura, che piegherete in forma di *papilotte* untandola al di fuori e ponetela poi sulla graticola con sotto un foglio di carta egualmente unta. Fatela così cuocere con fuoco moderato da ambedue le parti, e servitela nella sua carta.

879 bis. — Manzo in mironton.

Abbiate petto di Bue cotto in marmitta, o altro manzo lessato, e potete servirvi anche di quello del giorno innanzi. Tagliatelo in fette assai sottili, indi prendendo il piatto nel quale dovete servire in tavola, e che sia resistente al fuoco, mettetevi nel fondo due cucchiaini di sugo, prezzemolo, cipolla, capperi, acciughe, uno spicchio d'aglio, cose tutte che avrete prima triturate finamente, indi sale e pepe grosso. Aggiustatevi al disopra le fette di carne, le quali condirete del medesimo battuto che vi avete posto disotto, cuoprite il piatto, e passatelo sopra un fornello a bollire dolcemente durante una mezz'ora; dopo di che lo servirete in tavola con salsa ristretta.

880. — Petto di Bue alla Tedesca.

Prendete due o tre libbre di petto di Bue che taglierete in bella forma in tre o quattro pezzi eguali, i quali metterete a prolessare per qualche minuto nell'acqua bollente e scotterete poi altresì per un buon quarto d'ora la metà di un grosso cavolo (verza). Ponete in seguito a cuocere il petto di bue con brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, due chiodi di garofano, una foglia d'alloro, un poco di timo e di basilico; dopo un'ora di cottura, vi aggiungerete il cavolo tagliato in tre pezzi bene serrati ed allacciati con spago, con quattro grosse cipolle intiere, ed allorquando il tutto sarà giunto alla quasi perfetta cottura, vi metterete quattro salciccie con sale e pepe, e torminerete di far cuocere finchè vi rimanga poca salsa. Levatene allora la carne ed i legumi che metterete a scolare, asciugandoli del loro grasso con un pannolino pulito; indi collocate la carne nel mezzo di un piatto, le cipolle ed i pezzi di cavolo all'intorno, le salciccie al disopra, passate un po' della stessa bagna al setaccio, sgrassatela e servitela sull'intingolo.

881. — Orecchie di vitello coi piselli.

Prendetene due o quattro secondo il bisogno che farete bollire per un momento nell'acqua. S'intende che devono essere prima state bene scottate ed imbianchite con levargli diligentemente tutti i peli. Dopo le farete cuocere in brodo con un poco di limone, oppure di grani d'uva immatura, sale, pepe, un maz-

zetto di prezzemolo; e quando saranno cotte le servirete in tavola con una guarnizione composta in questo modo: Prendete una quantità conveniente di piselli che passerete in una casseruola al fuoco con un pezzo di burro, un mazzeto di prezzemolo e cipolla. Aggiungetevi poi un pizzico di farina e bagnate con metà sugo e metà brodo; fate crescere lentamente, e quando siano cotti mettetevi un pezzo di zucchero grosso quanto una noce ed un poco di sale fino. Bisogna che questa guarnizione riesca alquanto densa, e versatela poi sopra le orecchie nel piatto con cui devono essere servite in tavola.

882. — Fegato di vitello allo spiedo.

Si pratica di cuocere il fegato di vitello anche allo spiedo, con averlo prima insteccato di piccoli filetti di lardo, e lo si serve poi con sotto una salsa piccante a piacere.

Parimente si pratica con il fegato di maiale, ed altri fegati.

883. — Cuore di vitello alla borghese.

Spaccate un cuore di vitello per il mezzo senza separarlo intieramente e fatevi internamente alcune incisioni col coltello, collocatelo senza graticola in modo che il suo sugo che sgocciola durante la cottura, non si disperda: mettetevi in ciascuna metà un pezzo di burro ben fresco, sale, pepe ed alcune erbe fine ed aromatiche ben triturate, in mancanza delle quali potrete supplire anche con solo prezzemolo. Postolo al fuoco, di mano in mano che il sugo andrà separandosi dal cuore raccoglietelo con un cucchiaino e mettetelo a parte mantenendolo caldo in un piattello sopra la bragia. Allorchè sarà cotto, e basterà per questo un solo quarto d'ora o poco più, collocatelo nel piatto con cui dovete servirlo in tavola, sul fondo del quale avrete prima versato il sugo caldo tenuto in disparte come sopra, e si può altresì guarnirlo in giro di piccoli cetriolini nell'aceto.

884. — Animelle di vitello fritte

Prendete due animelle alquanto grosse, fatele bene nettare nell'acqua tiepida durante un'ora, e poi spurgare per un quarto d'ora nell'acqua bollente; passatele poi nell'acqua fresca per dividere ciascuna di esse in tre parti o pezzi; mettele in una casseruola un pezzetto di burro,

grosso quanto la metà di un'uovo, maneggiatelo di farina con un mezzo bicchiere di aceto, una tazza d'acqua, tre chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio, tre o quattro cipolle, un pizzico di prezzemolo, una foglia di alloro, timo, basilico, e pepe; fate intiepidire questa marinata al fuoco rimenantola sinchè il burro siasi liquefatto, ed infondetevi allora le animelle che ritirerete dal fuoco, lasciandole in questa infusione un'ora e mezza o due; poscia le leverete e fattele scolare, le asciugherete con un pannelino, indi le infarinerete e farete friggere nel burro o nello strutto, di bel colore. Allorchè saranno fritte e che le avrete ritirate gettate nel grasso in cui furon cotte un pugno di prezzemolo che farete egualmente friggere ben verde e croccante, e ve ne servirete per guarnire all'intorno i laccetti che immediatamente manderete in tavola.

885. — Bianchetta (Specie di fricassa di vitello.)

Quando vi restasse del vitello cotto arrosto del giorno antecedente, si può farne una bianchetta nel modo seguente. Tagliate regolarmente in piccoli pezzetti bene sminuzzati, e che vi resti ben poca parte grassa; fate restringere e chiarificare due cucchiainate di sostanza bianca o *consommè* ristretto, ed associate con alcuni rossi d'uovo, un buon pezzo di burro fresco, un pizzico di prezzemolo imbianchito coll'immergerlo in acqua bollente, e minutamente tritato, finalmente spremetevi il sugo di un limone. Fate riscaldare di poi il vitello in questa salsa e servitela prontamente sulla tavola. S'intende che questa bianchetta fatta col vitello crudo è molto più gustosa e succolenta.

886. — Petto di vitello ri pieno.

Bisogna che la punta di petto sia tagliata espressamente per questo uso, vale a dire che vi si lasci tutta la pelle attaccata che lo ricopre; allora voi mettetevi fra la pelle ed i tendini praticandovi l'opportuno taglio, quel ripieno di farcia che più vi accomoda, poi cucite la pelle affinchè il ripieno non sorta, e potete poi farla cuocere allo spiedo, oppure al forno od anche abbragiata e servitela in tavola con una salsa a piacere, o con una guarnizione di legumi, di piselli, oppure per esempio di cetriolini all'aceto, di radici e simili.

887. — Petto di vitello guarnito di lenti.

Tagliate un petto di vitello in pezzetti della lunghezza di un dito; fateli imbianchire e cuocere con del buon brodo, una mezza libbra di guanciaie tagliato egualmente in piccoli pezzi, un mazzetto di erbe aromatiche con prezzemolo, uno spicchio d'aglio, e poco sale. Durante la loro cottura, fate cuocere a parte una quantità proporzionata di lenti, oppure di piselli anche secchi, e cioè un quarto di libbra.

888. — Cotolette di vitello al guanciaie.

Prendete un ettogramma di guanciaie salato, piuttosto magro, tagliatelo a fette e mettetelo in una casseruola con pezzo di burro della grossezza di una grossa noce; fate un poco soffriggere il guanciaie, poi mettetevi dentro le cotolette per farle cuocere a piccol fuoco, avendo cura di rivoltarle di quando in quando sinchè siano cotte. Allora ritirate il guanciaie dalla casseruola, e mettetelo sopra di un piatto; poi levato dalla casseruola la metà del grasso, ponetevi due scalogni, ovvero due cipolle, un pizzico di prezzemolo tritato, un poco di sale, e di pepe grosso; bagnate con un mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo od acqua, e fate bollire sino a che siasi ridotta la salsa alla metà, poi rimettete nella medesima le cotolette col guanciaie, ed addensatela con una lega di tre rossi d'uovo stemperati in due cucchiainate di brodo. Fatela unire sul fuoco senza però che bolisca, e quando dovrete servirla in tavola sopra le cotolette, aggiungetevi piccolissima dose di aceto.

889. — Coscia di vitello alla crema.

Prendete una fetta di coscia di vitello, e tagliatela a pezzi della grossezza di una grossa noce; lardate ciascun pezzo in traverso con grossi lardelli, condite di sale, droghe fine, prezzemolo, cipolla e funghi minutamente tritati; mettetevi poi tutto questo in una casseruola al fuoco, ed aggiuntovi un buon pizzico di farina, bagnate con brodo, ed un bicchiere di vino bianco, indi fate cuocere e ridurre la salsa in ristretto; servendo in tavola, addensate la salsa con tre rossi d'uovo stemperati in un poco di panna, amalgamandola sul fuoco senza lasciarla bollire.

890. — Pollastri all'agresto in grani.

Fiammeggiate le pelurie ai pollastri dopo aver loro levate diligentemente le penne, quindi anche vuotati dalla interiora, li infarcirete internamente con i fegati mischiati con burro, prezzemolo e cipolla tritati, sale e pepe grosso in proporzione, e li porrete a cuocere allo spiedo, frattanto mettetevi in una casseruola un poco di burro con due cipolle, uno spicchio di aglio, prezzemolo, una carota, due chiodi di garofano, e passate il tutto al fuoco finchè abbia preso colore; aggiungetevi poi un buon pizzico di farina ed un bicchiere di brodo, e lasciate cuocere facendo ridurre alla metà la salsa, passandola quindi per setaccio; prendete finalmente un buon pugno di grani d'uva immatura ai quali leverete i granelli o semi, e fatti imbianchire per un momento nell'acqua bollente, ritirateli per farli sgocciolare, indi metteteli nella salsa con due rossi d'uovo, e fate condensare la salsa sul fuoco senza lasciarla bollire, e dimezzandola di continuo. Quando avrà acquistato una sufficiente densità, ritiratela dal fuoco, e servitela sui pollastri arrivati che siano alla giusta loro cottura, prendendo il vostro tempo per non anticipare di troppo la preparazione della salsa suddetta.

891. — Pollastri ai piselli.

Dopo averli bene nettati, tagliateli a pezzi, e metteteli in una casseruola con un ettogramma di piselli ed anche più in proporzione alla quantità dei pollastri, un pezzetto di burro, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, e passateli sul fuoco aggiungendovi un buon pizzico di farina bagnandoli con metà sugo e metà brodo; fateli cuocere e ridurre a salsa ristretta, non mettendovi sale se non al momento di servirli in tavola, e potete anche unirvi se il volete un poco di zucchero.

892. — Pollo d'India foggato a guisa di pane.

Prendete un pollo d'India che disosserete dopo averlo ben spennacchiato, e fiammeggiato sopra di un fornello. Lo riempirete poi con un ripieno crudo composto di fegato, di lardo magro o guanciaie, il tutto tagliato a piccoli dadi mescolato e maneggiato con prezzemolo e cipolla tritati, erbe aromatiche, poi il necessario

condimento di sale e droghe; cucite quindi il pollo d'India dandogli la forma di un pane, e postogli una fetta di lardo sul petto, involuppatelo in un pezzo di stammina, ossia tela poco fitta di tessitura, e mettetelo a cuocere in una marmitta che non sia soverchiamente grande e soltanto quanto basti per contenerlo, con buon brodo, un bicchiere di vino bianco, ed un mazzetto di erbe fine aromatiche. Quando sia cotto lo leverete dalla marmitta, ma lo terrete in caldo; poi sgrasserete il brodo nel quale è cotto, lo porrete in una casseruola al fuoco per farlo restringere a densa salsa, aggiungendovi anche due cucchiainate di sugo; sciogliete poi il pollo d'India dalla stammina o tela, levategli lo spago con cui fu cucito, e le fette di lardo, asciugatelo dal grasso premendolo alquanto con un pannolino e servitelo con sopra la salsa.

893. — Pollastra alla Cuciniera.

Prendete una buona pollastra che sia tenera, infarcitela col suo fegato mischiato con un poco di burro, prezzemolo, cipolla, ed uno spicchio d'aglio tritati, sale, pepe, due rossi d'uovo, e fatela cuocere allo spiedo; quando sia cotta, bagnatela al disopra con un poco di burro caldo nel quale vi avrete stemperato un rosso d'uovo, ed impanatela con pane grattugiato, facendole poi prendere di nuovo un bel colore dorato al fuoco, levandola quindi dallo spiedo e servendola in tavola con una salsa che com porrete mettendo in una casseruola un mezzo bicchiere di brodo, un poco di aceto, burro della metà di un uovo maneggiato con un buon pizzico di farina, sale, pepe, noce moscata raschiata, e facendole condensare al fuoco.

894. — Pollastra guarnita di cipolle.

Preparate nel modo che si è ora detto una pollastra che sia tenera, e dopo averla infarcita la farete cuocere egualmente allo spiedo, aggiungendo alla farcia o pieno, del lardo raschiato e funghi se è il tempo di averli, omettendo però i rossi d'uovo, che sono indicati nel paragrafo precedente, la cucirete perchè il ripieno non sorta, e la coprirete di fette di lardo e di carta durante la cottura.

Cotta poi che sia, le servirete con un ripieno di piccole cipolle che preparerete a questo modo: prendete cioè delle piccole cipolle bianche,

alle quali leverete il germoglio di sopra, e la radice di sotto, la testa cioè e la coda, e le farete cuocere un quarto d'ora nell'acqua fresca per levar loro la prima pelle: in seguito le farete cuocere nel brodo, e quando siano cotte le porrete a sgocciolare, indi le metterete a prendere buon gusto in un sugo bene condizionato facendo ad esse dare qualche bollitura sopra un fornello, e le servirete finalmente per guarnizione della pollastra suddetta nel suo piatto all'intorno.

895. — Pollastra alla Béchamel.

Ordinariamente si prende una pollastra cotta allo spiedo, che sia avanzata dalla tavola del giorno antecedente, (se non è intiera che almeno sia mancante di poco) levategli la carne che taglierete a filetti; poi metterete in una casseruola un buon bicchiere di crema doppia d' vero di latte, (*chopine, demi-setier*) e quando bolle vi aggiungerete un poco di burro quanto la metà di un uovo, maneggiato con un buon pizzico di farina, con sale, pepe, prezzemolo, cipolla, uno spicchio di aglio; fate bollire col fuoco durante una mezz'ora, e ridotto il miscuglio alla densità di una salsa, passatela al setaccio, e mettetevi dentro poi la pollastra tagliata a filetti come sopra per farle prendere il caldo senza bollire; se questa salsa non fosse bastantemente condensata, potrete aggiungervi un rosso d'uovo, e nel servirla mettetevi dentro alcune gocce di buon aceto. o, ciò che è ancor meglio, un po' di sugo di limone.

896. — Anitra in hochepot (ammorsellato)

Spennacchiata, fiammeggiata dalle peluria, e vuotata internamente, nonchè ripulita un'anitra, tagliatela in quattro quarti, fatela imbianchire un quarto d'ora nell'acqua bollente, ed indi cuocere in una piccola marmitta con delle rape, uno spicchio di cavolo cappuccio, carote, cipolle, cose tutte che devono essere propriamente tagliate; poi un pezzo di lardo magro tagliato a fette, oppure guanciaie, un mazzetto di erbe aromatiche, ed una conveniente quantità di sale, infondendovi del buon brodo nel quale deve farsi la cottura. Quando poi l'anitra sarà cotta la aggiusterete in una fiamminga ossia tondo con fondo per servirla in tavola guarnendola coi suddetti legumi; e sgrassato il brodo in cui

è stata fatta la cottura, lo farete restringere a salsa, ed assaggiatolo che sia di buon gusto, lo verserete sopra l'anitra ed i legumi.

897. — Anitra guarnita di rape.

Nettata e fiammeggiata dalle pelurie un'anitra come sopra, le rivolterete le zampe di dentro: indi ponete un poco di burro in una casseruola con una cucchiata di farina alla quale farete prendere bel colore, e vi aggiungerete un poco di brodo, dopo di che vi metterete l'anitra con un mazzetto guarnito, cioè di erbe aromatiche, un poco di sale e di pepe. Abbiate predisposte delle rape regolarmente tagliate, le quali dopo averle convenientemente sbucciate, tornite e sbollentate, le farete cuocere coll'anitra, avvertendo che se sono troppo mature e quindi dure, le metterete a cuocere nel medesimo tempo, e se giovani e tenere, allora soltanto che l'anitra sia arrivata alla metà della sua cottura. Quando poi questo intingolo sarà ben cotto e bene sgrassato, vi aggiungerete alcune gocce di buon aceto, e ridotto con salsa ristretta, lo verserete sull'anitra nel piatto in cui dovete servirla sulla tavola.

898. — Anitra alla Bearnaise.

Ripulita e preparata come sopra, fatela cuocere nel brodo, aggiungendovi un mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, timo, una foglia di lauro, basilico, dieci chiodi di garofano; mettete in una casseruola a parte sette od otto grosse cipolle tagliate in fette, con un pezzo di burro, e passatele sul fuoco rimenandole frequentemente finchè abbiano preso bel colore; aggiungetevi un buon pizzico di farina, e bagnatele colla cottura dell'anitra, cioè colla sostanza nella quale è stata cotta, e fatele cuocere pur esse in questo modo, riducendole a salsa ristretta che poi disgrasserete, accompagnandola con piccola quantità di aceto, e versate quindi il tutto sull'anitra mandandola in tavola.

899. — Anitra all'Italiana.

Fate cuocere un'anitra con mezzo litro di vino bianco, ed altrettanto di brodo, sale e pepe grosso; mettete a parte in una casseruola due cucchiata da tavola d'olio d'ulivo fino, prezzemolo, cipolla, funghi se ne è il tempo, uno spicchio d'aglio, cose tutte queste che devono

essere tritate, e rosolate sul fuoco; aggiungetevi un pizzico di farina, e bagnate colla sostanza in cui è stata cotta l'anitra, passata però al setaccio, e disgrassata, indi riducetela in densità questa salsa, che poi verserete sopra l'anitra nel mandarla in tavola.

900. — Anitra alla purée verde.

Prendete una libbra di piselli grossi freschi, e in mancanza supplirete con dei piselli secchi, e fateli cuocere nel brodo con un poco di prezzemolo, e code di cipolla, dopo di che li passerete al setaccio in purea densa; se i piselli sono freschi ne abbisognerà mezzo chilo, e tralascerete il prezzemolo e la cipolla. Fate cuocere a parte un'anitra con brodo, che aggiusterete con sale, pepe grosso, un mazzetto di prezzemolo, timo e basilico, cipolla, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, due chiodi di garofano. Quando l'anitra sia cotta levatela, e colate la sostanza per un setaccio nella purea, ossia allungate la purea colla suddetta sostanza, e rimettetela al fuoco per ridurla cuocendo alla giusta densità, nè troppo liquida cioè, nè troppo densa, versatela sull'anitra e servite.

901. — Oca giovane ripiena e cotta sullo spiedo.

Prendete dei marroni oppure delle grosse castagne, levate loro la prima pelle e metteteli sul fuoco in una padella forata sino a che possiate levare loro la seconda pelle, avvertendo di rivoltarli continuamente, se non aveste la padella forata, metteteli nell'acqua bollente dopo averne tolta la prima pelle come sopra, e levategli in questo modo la seconda. Scegliete quindi e mettetete a parte i più belli per fare l'intingolo; gli altri tritateli, e metteteli in una casseruola con alcuni pezzi di salsiccia disfatti, il fegato dell'oca tagliato, due cucchiata di strutto, oppure un pezzo di burro, una punta d'aglio, prezzemolo e cipolla tritati, e passate tutto ciò unito a cuocere sul fuoco per un quarto d'ora, lasciandolo quindi raffreddare. Avrete intanto un'oca giovane e tenera, la quale bene nettata e fiammeggiata dalle pelurie, la vuoterete, e la riempirete poi col suddetto ripieno, cucendola perchè non possa sortire. Fatela cuocere quindi allo spiedo, e la servirete in tavola con una guarnizione di marroni che preparerete in questo modo: servendovi cioè dei più belli pelati e messi da parte come sopra, i quali porrete in

una casseruola con mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiariate di sostanza di carne un poco di brodo, e sale in proporzione, e li farete cuocere così in salsa ristretta, avendo attenzione che riescano bene cotti e non si rompano.

902. — Oca alla "daube", cioè in istufato.

Ordinariamente si adopera un'oca che non sia eccessivamente tenera da farsi cuocere arrosto. Ripulita come al solito, vuotatela dalle interiora, e rivoltatele le zampe nel corpo, fiammeggiatele poi sul fuoco per toglierle la peluria, inlardatela dovunque con lardelli conditi di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, timo e basilico, cose tutte che avrete finamente tritate, e che avrete condite con sale, pepe, e noce moscata grattugiata. Così preparata la legherete con spago per tenerla di bella forma e la collocherete in una marmitta proporzionata esattamente alla sua grandezza, con due bicchieri d'acqua, due di vino bianco, e mezzo bicchiere di acquavite, ancora aggiungendovi un poco di sale e pepe. Cuoprite bene la marmitta, e fate cuocere l'oca a piccolo fuoco per lo spazio di tre o quattro ore. Terminata la cottura, e ridotta la salsa ristrettissima perchè possa formarsi in gelatina, collocate l'oca sopra di un piatto, e divenuta che sia quasi fredda, versatevi sopra la salsa, e servitela per piatto di mezzo, freddo, allora però soltanto che la salsa siasi perfettamente ridotta in gelatina.

903. — Piccioni alla "crapandine", con salsa d'agresto.

Prendete e ripulite dei buoni piccioni, ai quali rivolterete le zampe dentro il corpo, se sono grossi li taglierete in due; altrimenti non farete che fenderli per di dietro, e spianarli senza triturargli troppo le ossa. Li marinerete poi nell'olio fino, sale, pepe, prezzemolo, cipolla funghi, il tutto bene tritato, facendo loro prendere il più che sia possibile di questo condimento, poi li impanerete con pane grattugiato, e li farete cuocere sulla graticola a piccolo fuoco, bagnandoli col resto della marinatura, sinchè abbiano preso un bel colore dorato. Quando saranno cotti, serviteli in tavola colla seguente salsa: Mettete in un mortaio una cipolla tagliata con dei grani d'uva immaura, pestateli

bene perchè possiate ricavarne il maggior sugo possibile che poi unirete al brodo, sale, e pepe, e fatta riscaldare la salsa la verserete sui piccioni.

Volendo si può servire una salsa differente, come a dire una salsa piccante, guarnita di cetriuolini e capperi, od una salsa *Cumberland* od altre a piacere.

904. — Piccioni guarniti di piselli.

Prendete tre o quattro piccioni secondo che siano più o meno grossi, ripuliti al solito, e tolte le pelurie. Fateli prolessare, cioè scottarli, immergendoli per un po' di minuti nell'acqua che bolle. Se sono grossi potete tagliarli in due, rivoltando loro le zampe al di dentro del corpo metteteli poi in una casseruola con un buon pezzo di burro, cinquecento grammi di piselli, un mazzetto di prezzemolo, ed un poco di cipolla, piazzateli quindi sul fuoco, coll'aggiungervi un pizzico di farina, e bagnandoli con un bicchiere d'acqua. Fateli cuocere lentamente, e terminata la loro cottura di modo che non vi rimanga più salsa, levate dalla casseruola i piccioni tenendoli in caldo, sinchè messo nella salsa un poco di sale con un'amalgama di due rossi d'uova ed un poco di crema doppia, e fatta unire al fuoco senza lasciarla bollire, la servirete come salsa ristretta sui piccioni nel mandarli in tavola.

905. — Piccioni : I "court-bouillon".

Abbiate tre o quattro piccioni grossi, ben nettati come di consueto, fiammeggiati e lavati ai quali rivolterete le zampe entro il corpo; li lardellerete poi con grosso lardo, e li metterete in una marmitta di proporzionata capacità con un mazzetto di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, dieci chiodi di garofani, una foglia di lauro, timo, basilico, una radica gialla, burro nella quantità della grossezza di una bella noce sale e pepe; bagnateli con un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo, e fateli cuocere a fuoco molto moderato quando i piccioni cedono sotto la pressione delle dita, passate la salsa nel setaccio, e fatela restringere, aggiungendovi se fosse troppo insipida una cucchiata d'agresto, oppure qualche goccia di aceto, indi servitela versandola sopra ai piccioni.

906. — Allodole in salmi alla borghese.

Generalmente questo piatto si fa nelle cucine

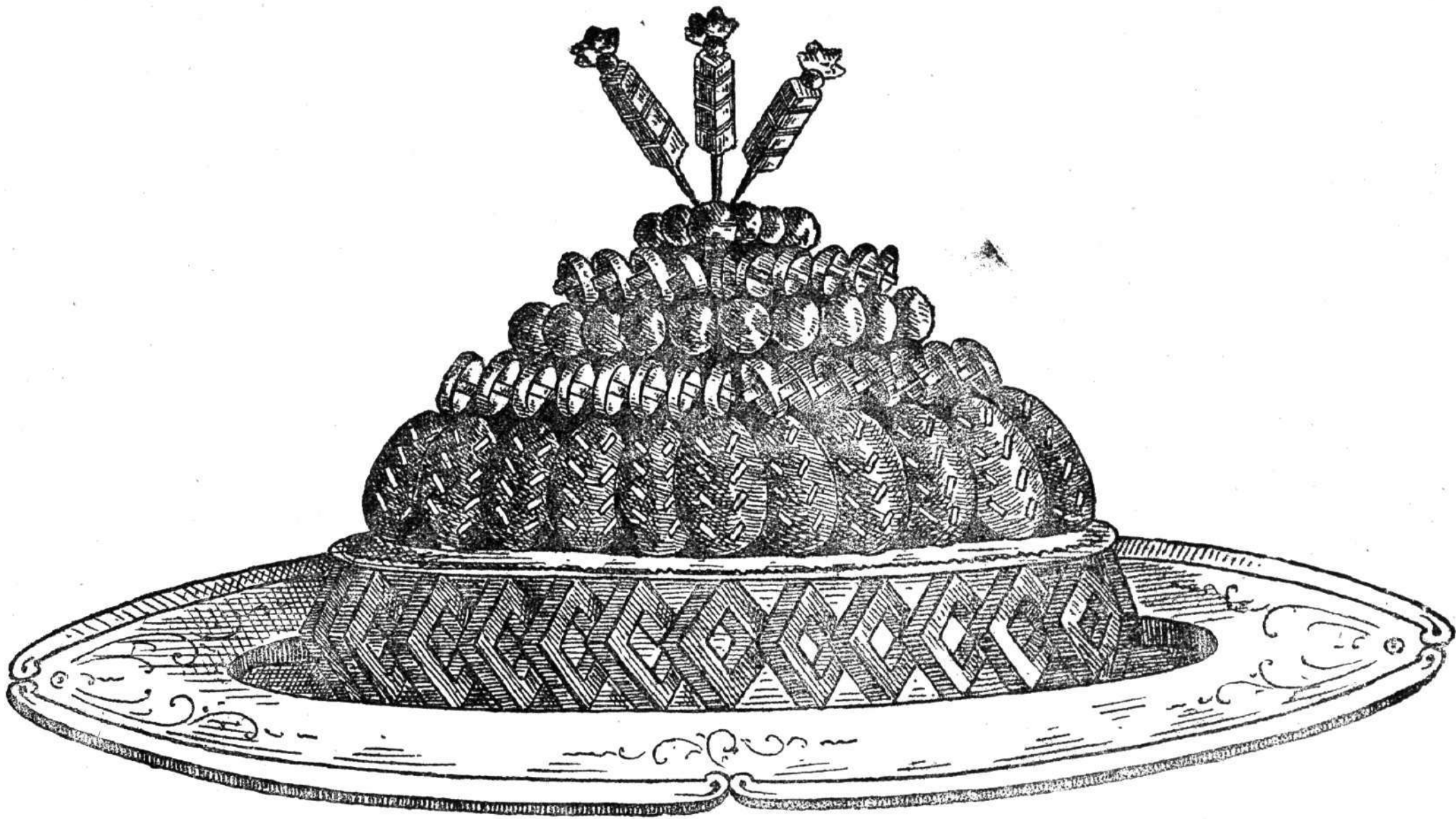
casalinghe con delle allodole cotte arrosto, avanzate dal pranzo del giorno precedente. Però nelle case dove si può spendere, si deve fare con delle allodole fresche. Prendete dunque delle allodole avanzate, levate loro la testa e ciò che hanno nel corpo, giacchè nel farle cuocere ar-

liscano, e servitele guernite di crostoni fritti. Ogni sorta di *salmi* alla borghese si fa in questo modo economico servendosi degli avanzi e dei carcami per pestarli e farne sugo.

907. -- Pernici vecchie in istufato.

Si fanno cuocere abbragate in sufficiente quan-

SCALOPPINE DI DAINO



Avrete dei filetti di daino, i. quali sfoglierete dalle pellicole e tagliate con essi delle scaloppine traversali le quali batterete leggermente, pareggerete e marinerete a crudo per tre ore.

Scorso questo tempo sgocciolatele sopra una salvietta per poi picchettarle con lardo, e metterete in una teglia in cui avrete già posto del prosciutto in fette e alcune cipolle, carote ed un mazzetto d'erbe odorose.

Pochi minuti prima di servire fatele cuocere a fuoco vivo e spruzzatele di marsala; aggiungete un po' di sale e droghe ed un ramajolo di sostanza di carne poi mettetele per alcuni minuti al forno per farle colorire superficialmente. Ritiratele poscia dal forno eguagliatele con un coltello dandogli una forma alquanto ovale, disponetele in corona sopra una bordura fatta con farcia di selvaggina e decoratela con lingua scarlatta e tartufi; nel centro della borbura vi porrete delle cappelle di funghi; salsate leggermente le scaloppine con una buona salsa spagnuola ben ristretta ed all'essenza di selvaggina e servite il rimanente della salsa in una salsiera.

rosto non si vuotano dalle interiora. Gettate via i ventricoli, ed il restante mettetelo in un mortajo colle fette di pane fritto che servirono di guarnizione delle allodole, le quali cose pestere sciogliendole con un poco di brodo, che poi passerete dal setaccio, indi condite questa piccola poltiglia con sale e pepe, un poco d'aglio schiacciato, ed alcune gocce di aceto, e meglio di agresto; mettetevi poi dentro le allodole a riscaldare ma leggermente senza che bol-

liscano, e servitele pure nella eguale proporzione uno o due bicchieri di vino bianco. Cotte poi che siano, le metterete in una terrina o piatto con fondo, servendole in tavola

con un intingolo di lenti e di guanciale, oppure con un contorno di marroni, d'ulive, di tartufi, dei quali si darà in seguito la ricetta per prepararli, essendosi anzi già indicato come si faccia la guarnizione di marroni, trattando dell'oca infarcita allo spiedo N. 901.

908. — Anguilla alla tartara.

Levata la pelle all'anguilla, vuotata, ripulita, e bene lavata, tagliatela a pezzi, e fatela cuocere in un *court-bouillon*, ossia in ristretto, lasciatela quindi raffreddare, impanatela con pane grattugiato, e ponetela sulla graticola al fuoco affinché prenda bel colore, fate poi restringere la sostanza nella quale è stata cotta, la quale mischierete ad una *remolade*, la quale si compone, mettendo in una casseruola una scalogna, ed in mancanza di questo una cipolla, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un'acciuga, alcuni capperi, il tutto ben tritato, poi sale e pepe. Stemperatela con un poco di senape, olio, e fatela incorporare al fuoco. Questa salsa si serve separatamente in salsiera, recando in tavola l'anguilla ben disposta sopra un piatto.

909. — Court-bouillon bianco per i pesci di mare.

Mettete in una casseruola un buon pugno di sale, due litri d'acqua, aglio, radiche, cipolle, ogni sorta di erbe aromatiche, prezzemolo, qualche chiodo di garofano, e fate bollire tutto ciò per una mezz'ora assieme sopra piccol fuoco; lasciatelo poi riposare e passatelo al setaccio; vi aggiungerete in seguito due volte tanto di latte, ed in questa salamoia farete cuocere il pesce a piccolissimo fuoco.

910. — Piselli all'inglese.

Mettete dell'acqua con sale in una casseruola al fuoco, e quando bolle gettatevi dentro i piselli e lasciateli cuocere durante una mezz'ora, allora levateli e fateli sgocciolare in un colatoio, quindi serviteli in tavola mettendovi sopra dei piccoli pezzetti di burro, od anche un pezzo intero nel mezzo, ma che questo non sia mischiato coi piselli, il caldo dei quali lo farà sciogliere gradatamente. Con qualche diversità della presente ricetta, si sono già indicati al N° progressivo 438 i piselli all'uso inglese. Aggiungere nell'ultimo momento un buon pizzico di zucchero in polvere.

911. — Fagioli alla provenzale.

I fagioli alla provenzale si preparano mettendo la quantità occorrente in una casseruola con due mestole di brodo, due cipolle tagliate a fette, un mazzetto guarnito, formato cioè con prezzemolo, erbe odorose, un pezzo di guanciale salato di fresco o altra carne di maiale, quattro cucchiariate d'olio d'ulivo fino, un poco di burro, poi aggiungendovi un regolare condimento di sale, pepe, e noce moscata. Fateli bollire finché siano cotti a perfezione, aggiungendovi brodo se sarà necessario, non però di troppo affinché la salsa si riduca a conveniente densità, e con questa li servite in tavola. I piselli e le lenti si aggiustano allo stesso modo.

912. — Pomi di terra. Modo particolare di cuocerli.

Mettete sul fondo di una marmitta o pignatta pochissima acqua con sale, e collocatevi dentro dei pomi di terra ben lavati, cuoprendoli con un pannolino di bucato piegato in quattro, il quale comprimerete bene tutt'all'intorno del vaso, affinché non vi resti alcun spazio vuoto. Passate quindi la marmitta sul fuoco, ed otterrete così la pronta cottura dei pomi di terra, i quali non si apriranno, e conserveranno il loro gusto. Potete pelarli così caldi, aprirli, e mettervi nel mezzo una fetta di burro fresco, e delle erbe aromatiche tritate; oppure servirli con sopra una salsa bianca; e finalmente anche semplicemente in insalata.

913. — Pomi di terra al lardo.

Fate prendere colore ad un poco di farina mista con burro in una casseruola, aggiungetevi del lardo magro tagliato a pezzetti, e mettetevi dentro poi dei pomi di terra pelati ma crudi. Aggiungetevi un mazzetto di prezzemolo ed una cipolla, e condite di sale e pepe. Bagnate con brodo a proporzione, e serviteli in tavola quando saranno arrivati a giusta cottura.

914. — Crocchette di patate.

Mettete in una casseruola dei pomi di terra crudi, pelati, fateli cuocere in acqua e sale; quando sono cotti sgocciolatene bene l'acqua, fateli asciugare bene in forno, poi passateli allo staccio. Ciò fatto, aggiungetevi un pezzetto di burro, sale, pepe, erbe aromatiche tritate, qualche uovo crudo, e fate che la pasta riesca alquanto

densa; formatene poi delle pallottole che rivolterete nella farina, poi le impanerete, e le farete friggere di bel colore nello strutto. Se aveste qualche ammorsellato di carne cotta avanzata, la potete aggiungere al suddetto composto.

915. — Pomi di terra ghiotti.

Fateli cuocere e pelateli, quindi passateli in *purée* per un setaccio, e quando sieno passati aggiungetevi in quantità proporzionata della buona crema doppia, zucchero, un poco di sale, acqua di fior di arancio, e formatene poi delle palle che involgerete in una pastella liquida per farle friggere.

916. — Carote gialle alla crema.

Prendete delle grosse carote, raschiatele, poi fatele imbianchire per una mezz'ora nell'acqua bollente; in seguito tagliatele in grossi filetti, e mettetele in una casseruola con un pezzo di buon burro, un mazzetto di prezzemolo, cipolla, uno spicchio d'aglio, basilico, due chiodi di garofano, e passatele sul fuoco, aggiuntovi un pizzico di farina, sale, pepe, e buon brodo; lasciatele cuocere e ridurre a salsa ristretta. Toglietene allora il mazzetto, e mettetevi un'amalgama di tre rossi d'uovo con della crema sciolta, fate unire la salsa senza bollire, e nel servirla in tavola vi porrete un poco di aceto bianco.

917. — Cetrioli nell'aceto. (Cornichons.)

Servono per guarnizione di insalate cotte, e se ne formano pure dei contorni facendoli bollire un momento nell'acqua per levargli la forza dell'aceto, poi mettendoli a riscaldare in una buona salsa senza lasciarli più bollire, e servendoli con ciò che si troverà più a proposito.

918. — Cetrioli di pannocchie immature di grano turco.

Si prendono delle pannocchie di grano turco ancora in midollo e tutto verde, e si fanno cuocere a metà nell'acqua pura; si levano quindi dall'acqua bollente per metterle nell'acqua fresca, poi si pongono a macerare in questo modo: fate bollire una proporzionata quantità di acqua con una terza parte di aceto, qualche chiodo di garofano e del sale; versate questa salamoia così bollente sulle pannocchie in un vaso di terra che collocherete sulla cenere calda; all'indomani preparate di nuovo la stessa salamoia, e la rimettete sulle pannocchie, replicando questa ope-

razione sinchè riescano bene rinverdite. Allora cuoprirete i vostri vasi che chiuderete in luogo fresco per servirvene all'opportunità allo stesso modo dei cetriuoli in aceto, i quali anche potete accomodare colla medesima preparazione.

919. — Croûtes au jambon
cioè fette di pane arrostiti al prosciutto.

Tagliate sei o sette fette di pane della larghezza di due dita, e fatele prendere nel burro al fuoco un bel colore dorato, tagliate altrettante fette di prosciutto della stessa dimensione, che se non è fresco gli leverete il sale mettendolo per un'ora nell'acqua fresca, dopo di che le passate in una casseruola sul fuoco durante un'altra ora. Quando sia cotto, lo levate dalla casseruola, e mettetene invece nella stessa un pizzico di farina cui farete prendere un bel colore bagnandola in seguito con brodo non salato, ed aggiungendovi poca quantità di aceto.

Tutto ciò deve bollire insieme per un quarto d'ora, poi sgrassata questa salsa, e passata per setaccio, si mette il prosciutto sopra le fette di pane arrostiti nel piatto destinato a servirle in tavola, e gli si versa sopra la salsa suddetta, sparendovi dipoi anche qualche grano di pepe.

920. — Le stesse al guanciale.

Si possono anche preparare con guanciale oppure con lardo magro tagliato a piccoli dadi, e maneggiati ossia mischiati con un uovo crudo, prezzemolo e cipolla tritati, ed un poco di pepe, il quale composto si sovrappone alle fette di pane arrostiti come si è detto, e si fanno friggere sopra fuoco moderato, servendole con una salsa bianca che si compone in questo modo: mettetene in una casseruola un pezzo di burro, un pizzico di farina, sale, pepe, ed un mezzo bicchiere d'acqua; si ponga sul fuoco rimandola continuamente perchè acquisti la necessaria spessezza e si incorpori bene, ma non dovete lasciarla bollire. Servendola vi aggiungerete piccola quantità di aceto.

921. — Le stesse alle acciughe.

Così si fanno alle acciughe con fette di mollica di pane passate al burro, come sopra, alle quali soprapporrete delle acciughe ben ripulite e lavate, nonchè tagliate a filetti sottili in tutta la loro lunghezza; si condiscono nel servirle con olio, aceto e pepe.

922. — Le stesse con rognoni di vitello.

Si preparano le fette di pane come le precedenti, e ci si mette sopra una poltiglia formata con un rognone di vitello cotto allo spiedo che triturerete con altrettanto grasso, prezzemolo, cipolla, condirete di sale e pepe, ed unirete con quattro rossi d'uovo ed i loro bianchi montati alla fiocca. Porrete poi questa poltiglia sulle fette arrostate, unitela al disopra con un coltello bagnato nell'uovo sbattuto; poi impanatele con pane grattugiato, e fatele cuocere in una tortiera nel forno, oppure con fuoco sotto e sopra. Potete servirle con una salsa bianca alle acciughe e capperi, che si compone mettendo in una casseruola un pezzo di burro della grossezza di un uovo che mischierete con un pizzico di farina, un'acciuga tritata, cipolla intiera, capperi intieri, sale e pepe. Allungherete la salsa con un bicchiere di brodo, la farete rappigliare al fuoco, e la servirete, levandone la cipolla.

923. — Tartufi alla marescialla.

Prendete dei belli tartufi ben lavati, e nettate con una spazzola per levargli intieramente la terra che vi è attaccata; collocate ciascuno di essi convenientemente condito di sale e pepe, ed in una carta avviluppati, entro una piccola marmitta senza umidità di sorta, fateli cuocere durante un'ora nella cenere calda; quindi serviteli caldi in tavola nel loro stato naturale.

924. — Gnocchi di pomi di terra.

Si prende un chilo di pomi di terra e si fanno cuocere bene in acqua pura, indi levati dalla casseruola si pelano, poi si pistano in un mortaio riducendoli in pasta. Si pone allora su di una tavola pulita, 500 grammi di fiore di farina bianca e formatogli nel mezzo uno spazio circolare, vi si mette la sud.^a pasta di pomi di terra, un pizzico di sale, e due uova col bianco e rosso, indi si impasta bene il tutto insieme riducendo il composto a pasta bene unita, senza bisogno di aggiungervi altro umido, cioè nè acqua, nè brodo. Questi gnocchetti ossia questa pasta si forma in gnocchetti che si distaccano col cucchiaino a piccoli pezzetti e si fanno cadere in una casseruola dove siavi buon brodo bollente se voglionsi mangiare come minestra, e non occorrono che pochi minuti alla loro cottura; oppure si fanno cuocere in acqua

pura e bollente come sopra, indi levati così caldi e fatti bene fatti scolare con paletta forata, si mettono sul piatto e si condiscono a strati con burro e formaggio parmigiano e del buon sugo alla napolitana, allo stesso modo delle altre paste.

925. — Conserva di framboises ed aceto che chiamasi acetosa.

Si colgono i lamponi, volgarmente fambrois, a perfetta maturanza, versandovi sopra dell'aceto perfetto che meglio sarà se bianco, ed in modo che ne restino coperti. Si lasciano in questa infusione per tre giorni, tempo sufficiente perchè l'aceto estragga tutta la parte saporosa ed aromatica del frutto, indi si passa l'aceto premendo leggermente i lamponi in modo che sorta intieramente, senza però che abbia a mischiarsi la polpa del frutto perchè renderebbe torbida la conserva.

Il residuo si mette in un setaccio ben netto di crine lasciando che ne scoli naturalmente quel poco di fluido che ancora vi si trovasse unito, il chè ottiensì in alcune ore.

Frattanto si misura il liquido dapprima ottenuto, per ogni mezzo litro del quale occorre una libra di zucchero, il quale messo in una cantinella di rame con un litro d'acqua per ogni libbra, si pone a fuoco vivace di carbone sopra un fornello per purgarlo e chiarificarlo, aggiungendovi a tale intento del chiaro d'uovo sbattuto e levandolo con mestolo a fori di mano in mano che durante la ebollizione separa ed estrae dallo zucchero la feccia che vi si trova commista.

Si continua a questo modo fino a che lo zucchero non mandi più che una piccola schiuma biancastra, la quale si toglie intieramente servendosi di un cucchiaino.

Si continua poi a fare bollire lo zucchero sorvegliandolo perchè non sorpassi il bordo della catinella, e finchè sia ridotto a cottura ristretta conveniente, la quale si conosce quando rimescolando il sciroppo colla paletta forata, e poi piegando questa verticalmente nello scorrere lungo la medesima la piccola parte di esso rimastavi, cade anch'essa ma formandosi a grumi prima di staccarsi.

Allora ritirasi dal fuoco la catinella per aggiungere allo zucchero l'aceto saturato come

sopra dall'essenza dei lamponi e badando nel versarlo che non cada con esso nello sciroppo il deposito denso che può avere fatto nel vaso in cui era stato riposto, si rimette quindi sul fornello la catinella sottoponendo il composto a nuova bollitura per un quarto d'ora circa, e levandone ancora la schiuma che in piccola quantità verrà a formarsi dopo di che si ritira dal fuoco, e si lascia raffreddare in quiete, per poi versarlo in bottiglie che bene turate si conserveranno in luogo fresco ed asciutto all'uso conveniente, che consiste nel versarne due cucchiaini da tavola in una tazza di cristallo di grandezza ordinaria, e riempiendola di acqua fresca si avrà una conserva assai gradita al palato ed insieme salubre tanto per le state, come per l'inverno, potendosi egualmente prenderle con acqua calda, se così piacesse. Veggasi retro al N° 816 altra ricetta, la quale confrontata colla presente da me sperimentata, si potrà desumerne il metodo più perfezionato. Nella ricetta N° 816, sarebbero queste le proporzioni: l'aceto deve essere nella misura di mezzo litro per ogni libra di frutti, e lo zucchero deve essere la sesta parte in peso, di quello dei frutti, Nell'ultima ricetta invece non sono pesati i frutti, ma misurato l'aceto che si ritira dopo la infusione in esso dei frutti, ed ogni mezzo litro di questo liquido richiede una libbra piccola di zucchero depurato in altrettanta quantità di acqua, ridotta ad una misura minore nella cottura dello zucchero, finchè il sciroppo abbia ottenuto la necessaria concentrazione.

926 — Bianco mangiare di facile preparazione.

Un litro di crema sciolta o di latte; un'oncia di colla di pesce; quattr'onze di mandorle dolci o due o tre mandorle amare occorrono.

Dopo aver pelate le mandorle mettendole nell'acqua bollante e lavandole poi nell'acqua fresca si pestano nel mortaio con alcune gocce di rosolio di cannella affinchè non mandino olio.

La colla di pesce bisogna per servirsene purgarla prima il che si fa mettendola in un piccolo casseruolino con poca acqua fresca, tagliata a pezzetti s'intende la colla, non l'acqua, facendo poi che bolisca lentamente sino a che sia interamente sciolta, unendovi un po' dello zucchero della dose per il composto, scorza di limone, e cannella tintiera. Si passa quindi per se-

taccio, e vi si unisce il latte che deve pure essere tiepido, poi le mandorle pestate come sopra, e di nuovo si passano tutti questi ingredienti assieme mescolati per setaccio versando da ultimo tale composto nella forma che si contornerà di ghiaccio per farlo congelare. Basteranno per questa preparazione oncie quattro di zucchero che può disciogliersi come si disse nella colla di pesce quando non si voglia mischiarlo col latte. Si ottiene lo stesso bianco mangiare col solo latte, o crema doppia o mettendo le mandorle ed in vece si aggiunge un bicchierino di rosolio di vaniglia per esempio o d'altro sapore a piacere nella colla di pesce, dopo che è stata purgata come sopra, e sia ancora tiepida.

ALCUNE PREPARAZIONI COLLO ZUCCHERO IN RELAZIONE COI PROCEDIMENTI GIÀ INDICATI PER LA SUA CHIARIFICAZIONE

927 — Dei sciroppi in generale.

Se si fa disciogliere nell'acqua dello zucchero si schiuma, si chiarifica, e si concentra finchè versato dall'alto così scende alquanto addensato allora dicesi che si ha un sciroppo di zucchero.

Se in luogo d'acqua pura per disciogliere lo zucchero, s'impiega un'acqua carica di un principio qualunque, ovvero il sugo di un frutto, si ha uno sciroppo che prende il nome della sostanza impiegata, dal che ne risulta che la preparazione dei sciroppi ha per scopo principale di conservare il sapore, l'odore, e qualche volta il colore del frutto.

Sciroppo di agresto.

Prendi dell'agresto ancor verde (*grani di uva acerba*) premilo in una cantinella, e poscia devi filtrarlo attentamente attraverso ad una tela ben fitta e fa che il sugo sorto molto chiaro; da un'altra parte prepara tre libbre di zucchero cotto alla *petite plume*, e poi uniscilo insieme con sei libbre di sugo di agresto, e poscia a gran fuoco riducilo di nuovo alla concentrazione di *petite plume*. Fatto ciò leva il tutto dal fuoco, e prima che il sciroppo sia intieramente raffreddato, versalo in bottiglie adatte e bene asciutte, per poi chiuderle come di pratica e servirsene all'uso destinato, si avverte che per ottenere il sugo d'agresto più chiaro, gioverà filtrarlo per carta sugante collocata in un imbuto di vetro se lo si ha, e diversamente di latta, col cannello col-

locato entro il collo di una bottiglia come si costuma per filtrare il rosolio. Le suddette proporzioni osservate si acrescono o diminuiscono secondo che si vuole avere una maggiore o minore quantità del sciroppo suddetto.

928 — Delle conserve di gelatina

Si preparano le gelatine col sugo dei frutti cotti con poco meno della metà del loro peso di zucchero. Esse debbono avere, quando sono raffreddate, la consistenza della colla, essere tremole, conservare la trasparenza, il gusto ed il sapore del frutto.

Gelatina di Ribes detto anche *groseille*.

Si prende la quantità necessaria di ribes sgronato, e si mette in una bacinella di rame non stagnato ad un foco dolce, e quando incomincia a perdere il sugo si versa sopra uno staccio, e con un cucciaio si obbliga a passare. Il residuo che resta sullo staccio si raduna in un pannolino, e si mette allo strettoio; si riunisce in seguito il sugo spremuto, e si mette nella bacinella con metà del suo peso di zucchero bianco in pezzi. Se si vuol dare più di sapore alla gelatina di ribes vi si mescola una sesta parte di lamponi si fa evaporare alla consistenza di gelatina, e quando è perfezionata, si serve nei vasi e si ricopre, dopo essere raffreddata.

Nella stessa maniera si preparano tutte le gelatine di prugne, susine ecc. omettendo però di mischiarvi i lamponi ed i frambois.

Gelatina di lamponi

Si fanno cuocere i lamponi nello zucchero bianco e quando si sono fusi nel loro sugo, si passano ancora caldi attraverso ad uno staccio di crine. Riunito il sugo, si fa evaporare alla consistenza di gelatina, e quando è al giusto punto di cottura, si leva dal fuoco, si lascia raffreddare, indi si versa in vasi si ricoprono prima con dischi di carta grandi come l'imboccatura del vasetto, e bagnati nell'alcool e poi con altra carta legata, o incollata sulle pareti esterne del vasetto stesso e si conserva per l'uso.

929 — Delle diverse confetture.

Dicesi confettura la preparazione dei frutti intieri od a pezzi cotti colla metà ovvero con tre quarti del loro peso di zucchero. Non vi è in queste preparazioni economi a risparmiare

lo zucchero perchè altrimenti bisogna far cuocere a lungo la confettura, il che fa che si renda meno piacevole, e più soggetta a guastarsi. Si preparano le confetture infondendo e boilendo i vegetali prima nell'acqua, e poscia in una soluzione di zucchero.

Lo scopo ne è di conservare i frutti liquidi, o secchi. Si hanno liquidi quando si lasciano nel siroppo, e secchi quando si cavano dal siroppo, per poi far loro subire un'operazione che ha per scopo di lasciar loro condire attorno lo zucchero.

CONFETTURA DI MARASCHE. si leva il gambo, ed il nocciuolo alle marasche, e vi si versa sopra un siroppo *à la petite plume* bollente, in peso la metà circa di quello dei frutti. Il suo sugo si scioglie nel siroppo, questi si fa sgocciolare e si raccoglie dopo 24 ore per farlo cuocere nuovamente. Quando è bollente, si versa sulle marasche, e così si ripete per tre volte questa operazione, dopo la quale si conservano nei vasi. Nell'eguale maniera si prepara e si conserva la confettura delle susine e dell'agresto.

CONFETTURA DI RIBES. Per preparare il Ribes intiero, si rotolano i suoi grani nello zucchero bianco in polvere, si espongono al calore del bagno-maria, e quando lo zucchero è fuso nel suo sugo, la confettura è fatta.

CONFETTURA DI PERI. Per fare la confettura di peri, si pelano e si tagliano a quarti, e vi si leva il cuore.

Si mettono le pelli ed il cuore in una bacinella con acqua e poco zucchero, se ne forma il siroppo, il quale dopo averlo schiumato e filtrato, si rimette al fuoco, e vi si aggiungono i frutti tagliati in quarti, mondati, e ben lavati. Quando hanno preso un bel color rosso si levano, e si mettono nei vasi. In questa operazione è necessario che sia lento il fuoco, e che si agiti delicatamente la massa affinchè i quarti si conservino intieri, e non si spappolino.

Nella maniera suddetta si prepara la confettura di mele cotogne intiere; bisogna però che lo sciroppo nel quale si fanno cuocere, sia composto di tre quarti di libbra di zucchero per ogni libbra di frutti.

Quasi tutti gli altri frutti si conservano a quarti col seguente processo: la sola differenza sta nel fare attenzione alla cottura a seconda della più o meno loro tenerezza.

CONFETTURA DI RADICHE GIALLE. Per ogni quattro libbre di radiche gialle, ossia carote, metti in sufficiente quantità di acqua una libbra di zucchero o di miele, e schiumala diligentemente, aggiungi un poco di cannella. Ciò fatto, metti entro le carote tagliate a pezzi, ma precedentemente raschiate, lavate, ed imbianchite, a farle cuocere a consistenza di conserva, indi poco prima di levarle versavi sopra mezzo litro di acquavite. Ancor calde versale in vasi di terra inverniciata, ricuoprile con carta inzuppata di acquavite, e più sopra una carta doppia che legherai all'orlo del vaso con spago. Nell'operazione deve moversi continuamente la materia, altrimenti s'attacca al fondo; e prende un sapore di bruciato.

CONFETTURA D'ALBICOCHE, PRUGNE, E PESCHE. S'immergano per qualche tempo le pesche, e tutti gli altri frutti succolenti in un'acqua che contenga del solfato di calce, od in cui siasi fatto sciogliere un poco di albume. Levate, e quando sono bastantemente sgocciolate, vi si versa sopra del siroppo di zucchero cotto *à la plume* e semifreddo. Il succo dei frutti mescolandosi forma un siroppo che si fa cuocere nuovamente *à la plume* e si versa di nuovo sui frutti.

Si ripete questa operazione una terza volta per i frutti grossi intieri. In seguito si levano dal fuoco, e si lasciano sgocciolare. Questi frutti così preparati formano delle confetture secche assai piacevoli. Nel modo stesso si preparano le castagne, e le scorze d'arancio.

930. — Delle marmellate.

Le marmellate tengono il mezzo tra le gelatine e le confetture, differiscono dalle gelatine in ciò che quelle contengono solo il sugo del frutto, mentre queste ne contengono anche la polpa, differiscono dalle confetture perchè in quelle i frutti sono intieri, mentre in queste sono in una poltiglia spessa e densa.

MARMELLATA D'ALBICOCHE. Si aprono le albicocche, vi si leva il nocciuolo, si frangono bene e si passano nel setaccio; se vi fossero dei pezzi che non passano, si fanno bollire, si passano e si aggiungono all'altra *purée*.

Ciò fatto si pesa quest'ultima e vi si aggiunge la metà del suo peso di zucchero bianco polverizzato. Quindi si pone al fuoco in una *sautè*

grande al fuoco e si rimesta senza tregua. Lo zucchero si fonde nel sugo del frutto, e quando la mescolanza forma uno sugo spesso, si ritira dal fuoco, e vi si aggiungono le mandorle del nocciuolo, dopo levatene la pelle, si mescolano quindi diligentemente, e se ne riempiono i vasi. Raffreddata la mistura, si ricopre colla massima cura.

Nel medesimo modo si prepara la marmellata di ciliegie, di prugne, di pesche, ma in questo caso non vi si aggiungono le mandorle dei nocciuoli.

MARMELLATA DI COTOGNI detta comunemente: *Cotognata*. Si pigliano le mele cotogne le più belle possibili. si fanno in quarti, gli si tolgono le semenze e poi si fanno lessare nell'acqua bollente finchè siano divenute molli, e poi si sgocciolano, si rompono, e si fanno passare per uno straccio. Si versano poscia nello zucchero cotto *à la grande plume* nella proporzione di quattro libbre di frutto sopra cinque di zucchero. Dopo si facciano bollire per qualche istante, e si versino in vasi di majolica, non ricuoprendoli che il giorno appresso.

MARMELLATA DI FRAGOLE. Si facciano cuocere due libbre di zucchero *à la grande plume* ed all'istante di ritirarlo dal fuoco, si versi sopra una libbra di fragole e passate a setaccio, si mescoli il tutto, e si riponga la marmellata in vasi di maiolica, cuoprendola diligentemente dopo che sarà raffreddata.

Avvertenza Generale.

Per ricuoprire i vasi nei quali si mettono le gelatine, le confetture, le marmellate, si prende della carta, se ne tagliano dei dischi poco più grandi della apertura del vaso, s'immergono nello spirito di vino, e si applicano sopra la confettura, ricuoprendo con una doppia carta che si assicura all'ingiro del vaso con cordicina oppure con un po' di colla.

Bisogna far pure molta attenzione di non muovere i barattoli di confettura fino al giorno appresso, cioè a dire finchè queste non siano ben fredde e rassodate, e ciò a scanso di possibili inconvenienti.

I luoghi dove si conservano le confetture debbono essere freschi, asciutti, ed aereati, giacchè, nei luoghi caldi questi si prosciugano ed indu-

riscono eccessivamente, mentre nei luoghi umidi facilmente si ammuffiscono e si guastano.

Allorchè vi accorgete che la muffa ha fatto presa sulla superficie di un vaso di confettura toglietela con cura, nettate l'orlo e la superficie del vaso con un pannolino, e poi mettete dei nuovi dischi di carta inzuppati nell'alcool per impedire che l'inconveniente si rinnovi.

931. — Delle paste di frutti.

Le paste dei frutti altro non sono che marmellate, le quali mediante il calore di un forno si riducano ad uno strato di consistenza maggiore di quello che dovrebbero avere, ma che conservano ancora una certa mollezza. Queste paste adunque si preparano come le marmellate e quando sono cotte al giusto loro punto, si mettono nelle stufe o nei forni a disseccare in forme ovvero sopra doppi di carta. Vi si lasciano più o meno tempo secondo il grado di calore della stufa o forno. Si levano poscia, si spolverizzano con zucchero, e si conservano a strati separati l'uno all'altro con un di carta.

Se si vogliono avere delle paste trasparenti, si fan cuocere le marmellate, si fanno passare per uno straccio, ed il sugo passato si rimette al fuoco con metà del suo peso di gomma arabica sciolta nell'acqua, e colla quantità di zucchero indicata per la marmellata. Quest'ultimo metodo non è però economico.

932. Frutti nello spirito di vino.

Il processo più semplice e quello di scegliere prima della loro completa maturanza i frutti perfettamente sani, toglier loro il picciuolo se lo hanno, farli macerare per qualche ora in acqua selenitosa, e alluminosa (*vedi confettura d'albicocche*), e poscia metterli in vasi di vetro pieni di spirito a gradi 22 per lo meno, con dello zucchero in circa la sesta parte in peso dello spirito, cioè circa un Kilogramma di zucchero, ogni sei litri di spirito.

ALBICOCHE ALLO SPIRITO. Si prendono per esempio due dozzine d'albicocche, si asciugano perfettamente con pannolino onde togliere la loro lanuggine. Si mettono l'una dopo l'altra nell'acqua bollente, e quando risaliscono a galla dopo essere state nel fondo, si ritirano e si gettano nell'acqua fresca, e poscia si fanno sgocciolare sopra uno straccio.

Si prepara frattanto uno sciroppo composto

di tre libbre di zucchero, e di tant'acqua bastante per bagnare le albicocche, e si rimovono collo schiumatojo. Appena si scorge che il frutto incomincia a rammollirsi, si ritirano dal fuoco e si mettono a sgocciolare sopra uno straccio. Frattanto si rimette al fuoco lo sciroppo, e se s'intorbida, si chiarifica di nuovo, si versa sopra le albicocche disposte dentro ad una terrina. Si lasciano così immerse per 24 ore, poscia si leva lo sciroppo, si rimette al fuoco, e di nuovo si versa sui frutti, e così si ripete una terza volta, e dopo 24 ore si mette lo sciroppo coi frutti a bollire per qualche minuto; dopo si leva la catinella dal fuoco, e si lascia raffreddare a metà. Si levano allora le albicocche, e si pongono nei vasi, versandovi sopra lo sciroppo e lo spirito di vino che deve essere eguale in peso. Si chiude esattamente il vaso, e dopo due mesi se ne può fare uso.

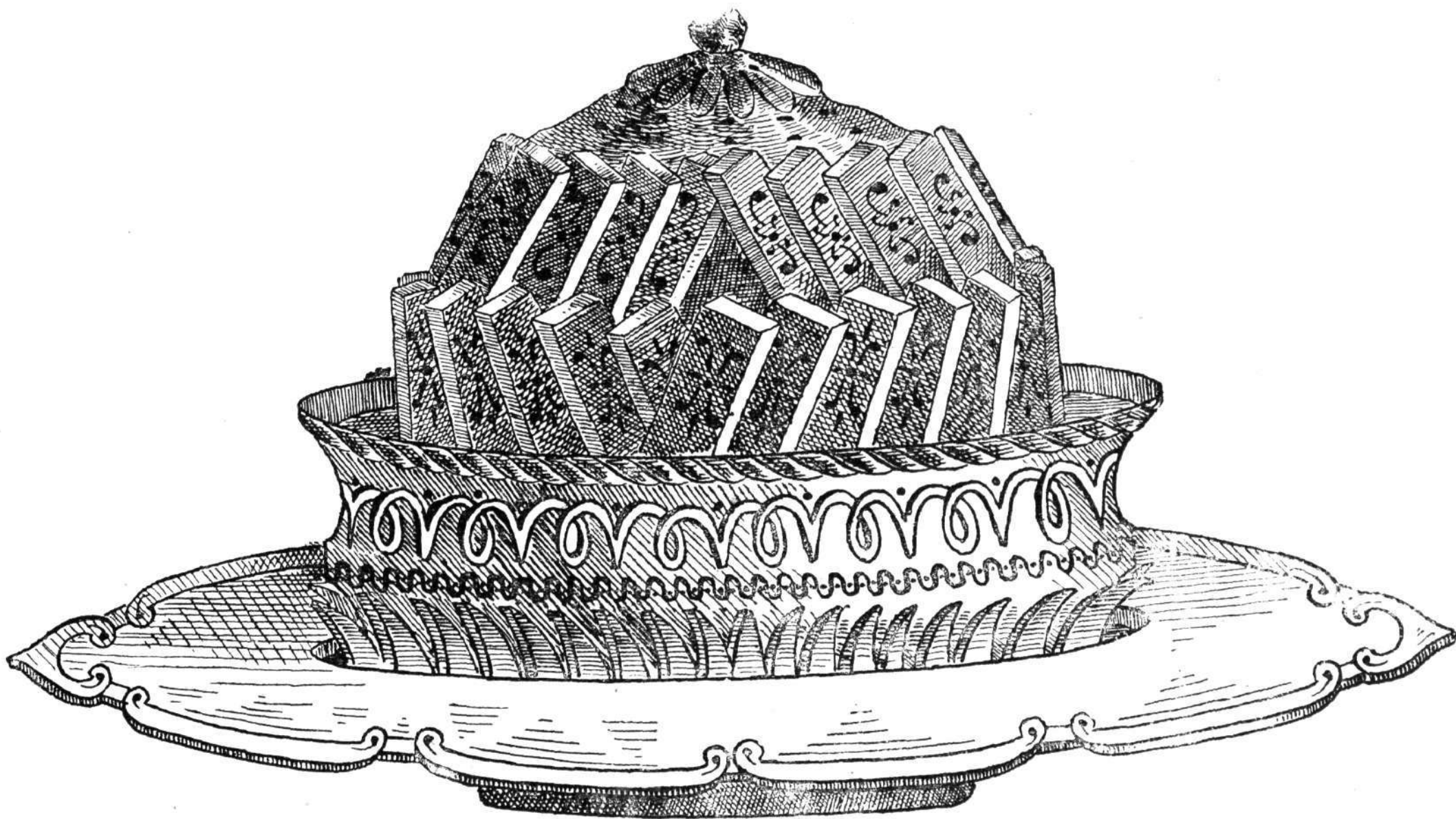
PESCHE, PRUGNE, E CIGLIEGIE. Si preparano con il metodo suddescritto le pesche e le prugne. Alle ciliegie si taglia il picciuolo, si dispongono i vasi, sopra vi si versa un sciroppo chiarificato composto di un quarto di libbra di zucchero sopra una libbra di frutti, e poscia si chiudono esattamente nei vasi che debbono essere riempiti di spirito di vino.

PERE ALLO SPIRITO. Le piccole pere martine, spadoncine, pere burro, ed altre sono le più convenienti per questa preparazione. Si punzecchiano con un ago in tutte le parti, si gettano nell'acqua bollente per prolessarle, ed a misura che si ammoliscano, si levano e si gettano nell'acqua fresca. Appena raffreddate si pelano, e si gettano nuovamente nell'acqua fresca che contenga il sugo di due limoni. Questo sugo ha la proprietà di mantenere la bianchezza delle frutta che in esso s'immergono. Si chiarifica frattanto lo zucchero, e mentre è ancora bollente, per qualche istante vi si immergono le pere, e vi si lasciano finchè bolla nuovamente lo sciroppo. Si levano in seguito, e si pongono in una terrina per lasciare che il frutto s'imbeva dello zaccaro. Dopo 24 ore si leva lo sciroppo, e si fa bollire qualche istante, e così bollente si versa nuovamente sulle pere, e vi si lascia per altre 24 ore. Dopo questo tempo si levano i frutti, e si dispongono i vasi che si riempiono col suo sciroppo unito ad eguale quantità di spirito, due vasi dopo questa pre-

parazione le pere saranno perfette per mangiarsi. Con lo stesso metodo e con poche varianti si procede per tutte le altre specie di frutti che si vogliono conservare.

quindi bene con una marraccetta di ferro per renderla ad un tempo unita e tenera. Se si avesse difficoltà a ridurlo in un solo pezzo, si può comporlo anche di diversi pezzi, cioè di

PASTICCIO FREDDO DI FAGIANO ALLA DIPLOMATICA.



(46) Provvedetevi di due fagiani, un kilog. e mezzo di pasta da pasticcio, 700 grammi di tartufi neri, sei fegatini di pollastra, e 200 grammi di prosciutto cotto tagliato in piccoli dadi.

Fate poi una farcia prendendo 300 grammi di petto di tacchino spollato e snervato, 600 grammi di polpa magra di maiale fresco, e 100 grammi di lardo, pestate tutto nel mortaio e poi passate nello staccio.

Ponete questo pisto in una terrina per manipolarlo, e aggiungergli sale, pepe, spezie e due cucchiari di erbe fine. Dopo mischiato bene mettete in esso due tuorli d'uova, la metà del prosciutto tagliato in dadi, una quarta parte dei tartufi suddetti, e sminuzzati, e due decilitri di salsa spagnola ridotta all'essenza di fagiano e madera. Ciò fatto disossate i due fagiani, toglietene i nervi e la pelle, fatene tanti pezzetti quadrati, così pure del rimanente dei tartufi, a cui mischierete pure i dadi di prosciutto avanzati.

Mettete in una teglia un ettogrammo di burro, due scalogne trite e fate rosolare su fuoco moderato, unite in questo i dadi di fagiano ed i fegatini delle pollastre, parimenti tagliati in dadi, fateli ben soffriggere, versatevi su un bicchiere di Marsala, un po' di sale, spezie, fate attenzione di non farli cuocere troppo, e lasciate raffreddare il tutto.

Frattanto ungerete di burro un grosso stampo da pasticcio, lo foderete con la pasta da pasticcio preparata, spalmate questa (dopo averla fissata nello stampo) dalla parte interna, con un po' di farcia, ossia del pisto preparato, ed il resto la mescolerete ai pezzi di fagiano, tartufi, ecc., e con questo riempirete il vuoto del pasticcio.

Appoggiate su questo una foglia di lauro, coprite con pasta, decorate bene l'orlo del pasticcio, indoratelolo superficialmente e fatelo cuocere in forno per due ore.

Quando è tiepido, riempitelo di gelatina, ed allorchè è ben freddo toglietene con garbo il coperchio, tagliatene in fette regolari il contenuto e disponetele nel modo rappresentato dal disegno.

933. — Polpettone di vitello assai gustoso.

Prendasi una così detta noce di vitello, e la si tagli distesa in modo da formare in un solo pezzo l'involuppo del polpettone, e battendola

fette sottili tagliate il più largamente possibile, indi distese e sovrapposte nei bordi l'una a l'altra, finchè l'involto del polpettone sia formato con sufficiente estensione, e come d'ordinario si co-

stuma. Lo si spruzza allora con buon vino rosso e si dispongano dei filetti di lardo sano, testina di vitello e prosciutto, potendo servirvi in mancanza di quest'ultimo anche di salame crudo tagliato come sopra. Questi filetti si uniscono tre a tre della qualità variata, cioè lardo, testina e prosciutto, e si dispongano poi parallelamente sul vitello in modo da cuoprirne tutta la quantità nella suddetta estensione. Si rotola quindi a guisa di polpettone spargendovi sopra preventivamente una moderata quantità di sale, e di droghe, e legatolo con spago, lo si mette in infusione nel vino buono rosso in modo che appena ne sia scarsamente ricoperto, e ve lo si lascia per 24 ore rivolgendolo di quando in quando. Per cuocerlo si pone in una casseruola adattata una cipolletta tritata a friggere con poco burro, indi si mette dentro il polpettone finchè abbia preso colore da tutte le parti, ed allora vi si versa il vino nel quale è stato in infusione, e si cuoce ben coperto a piccolo fuoco.

934. — Zucchette per guarnizione di allessò.

Si prendono le giovani zucchette, non più grosse di quelle che soglionsi fare ripiene. Si tagliano a fette non troppo sottili, si spruzzano ossia, s'infarinano con farina bianca, e si pongono con poco burro in una padella a cuocere finchè abbiano preso colore. Si levano allora dall'umido ponendole a sgocciolare dal grasso, quindi si mettono in una casseruola nuovamente al fuoco a terminare di cuocere con aceto e zucchero in proporzione.

935. — Liquore di tartufi assai gradevole.

Si fa un liquore gradevolissimo e attissimo a risvegliare l'appetito, con due libbre di tartufi di tessuto compatto e ben fragrante, di tartufi neri, e anche meglio se saranno tartufi bianchi di Piemonte. Si sminuzzano e si fanno macerare a freddo per 20 giorni in due o tre litri di buona acquavite rettificata, aggiungendo alla macerazione due baccelli di vainiglia del Messico sminuzzata. Si passa quindi allo staccio la mistura e si addolcisce con due libbre di zucchero diluito in una libbra d'acqua di fonte. Poi si filtra il liquore attraverso la carta così detta sugante, e si conserva in boccette ben turate. Colle medesime proporzioni si può prepararne in quantità minore.

936. — Marmellata ossia conserva di lamponi.

Prendete lamponi ben maturi colti asciutti, nella quantità che vi occorre, i quali dovete spremere in un pannolino pulito che prima avrete bagnato in acqua pura e ben spremuto, raccogliendo il succo in una terrina o fiamminga, e gettando via i granelli, e ciò che rimane addietro nel pannolino. Ad ogni libbra di oncie 12 di succo, metterete oncie 14 di zucchero in pane tagliato a pezzetti. Si pone tuttociò assieme in casseruola di rame bene stagnata e pulita, e la si mette sopra un fuoco ardente di carbone, avvertendo di schiumare la mistura prima che bolisca. Si farà poi bollire per mezzo quarto d'ora, indi ritirata tosto dal fuoco, si agita la suddetta composizione con cucchiaino d'argento o di legno, sinchè sia discesa alla temperatura del latte appena munto. Allora si mette in bottiglie di vetro nette e bene asciutte, le quali poi bene turate con turaccioli di sughero, si conservano in sito fresco.

937. — Crema semplice ossia latte alla crema.

Pigliate sei rossi d'uova, due bicchieri di crema sciolta, ed oncie due di zucchero; sbattete bene il tutto insieme, e fatelo poi cuocere al bagno-maria, oppure a fuoco lento sopra il fornello, rimenantolo sempre il composto con cucchiaino di legno, in modo che ottenga, impedendo però che bolisca, la giusta cottura e spessezza. Potete variarne il gusto coll'aggiungervi raschiatura di limone o cedrato, vainiglia, e simili.

Crema col cioccolato. — Raschiate una tavoletta di cioccolato, e mettetelo in casseruola con tre oncie di zucchero, un litro di latte, ed un bicchiere abbondante di panna doppia. Fate bollire il tutto sinchè sia ridotto ad un terzo, poi lasciatelo diventar freddo, ed allora stemperatevi dentro sei rossi d'uova; poi si passa il tutto per setaccio, e si fa rappigliare al bagno maria, o sul fornello come si disse della precedente.

938. — Timballo soffice di pomi di terra.

Pelate la quantità conveniente di pomi di terra, e fateli cuocere con poca acqua e sale; cotti versatene l'acqua, e lasciateli seccare nella stessa casseruola schiacciandoli poco a poco, indi passateli per un passatoio di latta oppure per un

setaccio di crine. Fate liquefare nella casseruola un buon pezzo di burro, poi ritiratela dal fuoco, e mettetevi dentro i pomi di terra, un poco di latte, pepe, sale, noce moscata, e per ultimo il bianco degli uovi sbattuti alla fiocca. Versate poi questo composto in una forma unta abbondantemente di burro ed impanata, che metterete nel forno, ovvero sotto il forno di campagna, ed anche al fornello col testo di sopra. Dopo una mezz'ora che il timballo avrà acquistato un bel color d'oro, capovolgetelo sopra un piatto munito da salvietta e servitelo.

Maniera più semplice. — Fate cuocere e passare i pomi di terra come sopra; fate sciogliere un pezzo di burro, e mettetevi dentro i pomi di terra, mischiandovi tanto di latte, quanto ne possono assorbire. Fate bollire il composto per pochi istanti sempre dimenandolo, indi servitelo in tavola contornandolo di crostini di pane fritti.

939. — Conservazione del selvaggiume a pelo ed a piuma.

Stringetegli fortemente il collo con una corda di modo che l'aria non vi possa penetrare, poi introducetegli nel corpo un pezzo proporzionato di carbone dolce, e sospendete il selvaggiume in una dispensa situata a tramontana e molto arieggiata.

940. — Ramequin, ossia pasticetti fatti con pane.

Staccate da un pezzo di vitello arrostito un rognone circondato dal suo grasso, che triturerete minutamente. Levate la mollica d'uno o più piccoli pani che non siano freschi, in proporzione cioè della quantità di rognone che avrete, mettete quella mollica in una casseruola sopra un fornello con del latte in una quantità conveniente, e quando il pane lo avrà assorbito, aggiungetevi due o tre rossi d'uovo, sale, pepe, e noce moscata; ritirate quindi dal fuoco la casseruola, aggiungete a ciò che essa contiene il rognone e il grasso triturati come sopra, mischiando bene ogni cosa insieme. Introducete da ultimo questa poltiglia nei piccoli pani dei quali non ne rimane che la sola crosta, e collocati poi su di un piatto che sostenga il fuoco, metteteli nel forno per una mezz'ora, e serviteli caldi.

941. — Composta di marroni.

Prendete quella quantità di marroni di cui abbisognate, fendeteli un poco, e fateli cuocere

arrosto. Pelateli poscia, e metteteli in una casseruola un quarto di libbra di zucchero ed un mezzo bicchiere di acqua; quando il zucchero è liquefatto mettetevi dentro i marroni, e lasciateli cuocere a piccolo fuoco per un quarto d'ora, ritirateli allora dal fuoco, spruzzateli col sugo di un mezzo limone, collocateli in una compstiera, e spargetevi sopra un poco di zucchero in polvere.

942. — Pomi di terra in ragout.

Mettete due oncie di burro in una casseruola con una cucchiata di farina di frumento, e lasciatela prendere colore, cioè il rosolato, indi bagnatela con due bicchieri di brodo digrassato, aggiungendovi un mazzetto di erbe odorose, composto di prezzemolo, timo, ed una mezza foglia di lauro, un poco di pepe e di sale, quattro oncie di petto di porco, tagliato in sedici pezzetti. Dopo un'ora di cottura a piccol fuoco, prendete una ventina di pomi di terra che taglierete a pezzi grossi come una noce, e li metterete nel vostro *ragout*; allorchè saranno cotti e prima che si rompano, sgrassate la salsa, e serviteli guerniti col lardo suddetto.

943. — Beignets, ossia frittelle di pomi di terra.

Prendete otto grossi pomi di terra gialli cotti sotto la cenere, pelateli, e metteteli in una tortiera, ossia meglio in una terrina con un cucchiaino d'acquavite, del burro quanto la grossezza di un uovo, una cucchiata di crema o panna, un cucchiaino da caffè di sale bianco, e pestate tutto ciò in un mortaio di marmo e con pestello di legno durante un'ora, aggiungendovi di tanto in tanto un uovo intero finchè la pasta sia divenuta bastantemente densa per essere poi foggata a guisa di pallottoline che formerete grosse quanto una noce; le quali pallottoline le infarinerete poi, e le farete friggere allo strutto finchè abbiano preso un bel colore, e le servirete quindi immediatamente caldissime in tavola spolverizzandole con zucchero.

944. — Sabbaglione.

Se vi è avanzata una mezza bottiglia di vino Xerès, o di Madera, eccovi l'uso che ne potete fare: rompete dodici uova fresche, e mettetevi i rossi in una insalatiera od altro piatto qualunque che abbia fondo, aggiungendovi dodici cucchiaini di zucchero in polvere, indi con una for-

chetta sbattete il tutto assieme, sinchè il rosso delle uova e lo zucchero non formino più che una crema. Fattanto voi avrete versato la mezza bottiglia di vino forastiero in un piatto di teraglia con fondo bene verniciato e resistente al fuoco, oppure in una casseruola di rame ben stagnata che avrete collocata sopra un fornello acceso. Quando pertanto il vino sarà vicino alla bollitura, lo verserete dolcemente sopra la crema anzi detta formata dai rossi d'uovo e dallo zucchero che stempererete così nel vino, rimuovendo il tutto con cucchiaino. Avrete pronte dodici piccole chicchere che riempirete di questo sabbaglione, e lo servirete caldo ovvero freddo. Questo dolce è di origine piemontese.

945. — Gateau di pomi di terra.

Pesate mezza libbra di grossi pomi di terra gialli, lavateli, poneteli in una marmitta, cuopriteli con un pannolino bagnato, soprapponendovi il coperchio della marmitta che chiuda ermeticamente quando i pomi di terra sono cotti, metteteli in una insalatiera, e poscia in un mortaio di marmo, e con un pistello di legno riduceteli in pasta. Pesate quindi due oncie di zucchero in polvere e versatelo sopra la detta pasta di pomi di terra, aggiungendovi tre rossi d'uovo i cui bianchi avrete posto in disparte, ed impastate il tutto assieme. Spremetevi sopra il sugo di un piccolo limone, ed unitevi la metà della sua scorza tagliati a filetti sottili. Sbattete quindi i tre chiari d'uovo alla fiocca, che unirete alla pasta anzidetta. Fatto ciò ungete con olio o con burro una tortiera di proporzionata capacità, versatevi dentro la pasta, e collocatele in forno, e qualora non ne abbiate sopra un fornello con fuoco moderato, ricuoprendola con un testo di ferro sopra il quale metterete un poco di fuoco e di cenere calda. Osservate spesso il composto per riconoscere quando abbia raggiunto la perfetta cottura, e servite il *Gateau* caldo.

946. — Crema al vino.

Fate riscaldare al fuoco due litri di vino bianco o rosso, a cui aggiungerete oncie tre di zucchero, il sugo di un limone e due cucchiaini di rhum. Sbattete dodici rossi d'uovo, mischiate quindi ai medesimi il vino, fate passare al setaccio, e rimettete la crema al fuoco, battendola

invece di girarla; al primo bollore che si alza levatela dal fuoco, e versatela nelle piccole tazze, che potrete servire in tavola calda o fredda come più vi piace. Per una minore quantità si dimezzano le dosi.

947. — Conservazione delle uova come usano i Chinesi.

Mettete in una terrina ossia gran catino dieci libbre d'acqua di fonte ed una libbra di sale; allorchè il sale si è sciolto, rimescolate l'acqua affinchè niente vi resti al fondo; immergete in quest'acqua le uova che siano fresche; allorchè essi cadono al fondo del vaso si ritiene che siano bastantemente impregnati di sale; ritirateli allora dall'acqua, lasciateli seccare, indi collocateli con ordine in casse di legno, frapponendovi tra uno strato e l'altro grano secco, miglio od anche sabbia asciutta, e poi chiuderete diligentemente le casse. La sola difficoltà sta in ciò che sia bene proporzionata la quantità dell'acqua e del sale che forma questa salamoia. (Una parte di sale sopra dieci di acqua).

948. — Tavolette di limonata per uso in viaggio.

Scegliete i migliori limoni, ben sani e maturi, tagliateli in mezzo per meglio spremere il sugo, che passerete quindi per un pannolino ben netto; riducete dello zucchero fino in polvere che mischierete nel sugo dei limoni sinchè ne abbiate ottenuto una pasta assai dura; prendete allora una casseruola bene stagnata o, ciò che sarebbe ancor più adatto un polzonetto di rame senza essere stagnato che abbia da una parte il becco, ed è in questo polzonetto che verserete la detta pasta, e mettetela quindi al fuoco moderato sino a che siasi resa liquida, ma senza lasciarla bollire. Voi avrete predisposto delle cassetine formate con carte nette da giuoco, nelle quali farete colare il suddetto liquido, e quando le vostre tavolette si saranno raffreddate, le staccherete dalle carte, e le imvilupperete ad una ad una in carta bianca, conservandole così per l'uso.

949. — Crema bianca.

Fate bollire due litri e mezzo di vera crema doppia con oncie quattro e mezzo di zucchero. Battete alla neve otto bianchi d'uovo, e quando la crema bolle, versatela pian piano riminando sempre sopra quei bianchi. Rimettete poi il

tutto al fuoco aggiungendovi un poco di estratto di cedro ovvero di fior d'arancio, ed al primo bollore che si alza, la crema è fatta.

N. B. — Questa composizione è diversa dalla *crema alla neve*, notata già più innanzi, la quale si compone fredda, cioè senza metterla al fuoco.

950. — Pudding all'inglese.

Prendete 1½ libbre d'uva sultana senza grani e senza zeppi, due chiodi di garofano in polvere; la metà di un bastone di cannella in polvere; un poco di noce moscata raschiata, un pizzico di pepe in polvere ed un pugno di sale; finalmente 1½ libbra di grasso di rognone di bue tagliuzzato finamente. Mischiate tutti questi ingredienti assieme e metteteli a parte sopra un piatto. Prendete poi una terrina nalla quale porrete una libbra di fiore di farina, e fatto un buco nel mezzo alla farina, vi romperete dentro quattro ovi freschi, indi una buona cucchiata di rhum, e rimescolate colla mano, versandovi sopra poco a poco del latte, quanto basti a formare una pasta bene compatta e senza grani; impastatela poi fortemente aggiungendovi gli altri ingredienti sopra notati. Mettete allora al fuoco una marmitta che non abbia odore di brodo, e che sia di bastante capacità a contenere il *Pudding* al largo; riempitela d'acqua, che farete bollire fortemente, ed immergetevi quindi un pannolino pulito e consistente, che poi spremerete e distenderete sopra una tavola aspergendolo di farina. Ciò fatto, versatevi nel mezzo il vostro *Pudding*, e rialzatene le quattro estremità che legherete insieme solidamente, lasciando però qualche spazio al disopra della pasta affinché possa gonfiarsi. Immergete così il *Pudding* nell'acqua bollente, e lasciate che bolla per due ore e mezzo. Lo servirete in tavola estraendolo dalla tela in cui è cotto, e senza salsa.

N. B. — Questa preparazione sarà da collocarsi nel Capitolo dei *Flani* e *Bodini*.

951. — Beignets (frittelle) di riso.

Mettete in una casseruola del riso ben lavato quanto può contenere una tazza da caffè, e versatevi sopra un litro di latte con un poco di cannella e zucchero. Fate cuocere una buona ora senza coprire la casseruola. Quando il riso sarà divenuto denso aggiungetevi un pizzico di

sale, ed una cucchiata di farina, tre rossi di uovo, e rimettete la composizione al fuoco sinchè siasi formata una pasta ben legata e perfettamente compatta. Se essa fosse riuscita troppo liquida aggiungetevi un poco di farina, indi raffreddata che sia, versatela sopra di un piatto, e formatene dei pezzetti grossi quanto una noce, che poi rinvolgerete in un uovo sbattuto, quindi nella farina, e che farete friggere di bel colore, facendoli finalmente sgocciolare dall'unto prima di servirli, inviandoli caldi in tavola spolverizzati di zucchero. S'intende che devono friggersi se di grasso nello strutto, o in abbondante burro depurato, e se di magro in olio fino.

N. B. — Questa specie di frittelle è suscettibile di molte variazioni, tanto sul modo di aromatizzarle con essenze o liquori di ogni specie, quanto sul modo di foggiarle. Alcuni usano pure di mischiare nel composto del riso de cedrato o scorzetta d'arancio candita, e tritettata finissimamente.

952. — Maniera di conservare la selvaggina a pelo ed a piuma.

Stringetele fortemente il collo con dello spago in modo che l'aria non vi possa penetrare; introducetele nel corpo un pezzo di carbone; e sospendetela poscia in una dispensa fresca. Vedi retro 939.

953. — Insalate.

Quando si serve una insalata, conviene di darle un aspetto aggradevole; la si ricopre di fiori di *nasturzio* cioè a dire di fiori di crescione, di acciughe, di piccoli cetriuoli nell'aceto, di barbabietole, di olive, di uova sode, il di cui bianco ed il giallo siano tritati separatamente, ecc. Per una insalatiera ordinaria occorrono tre cucchiari d'olio, ed uno di aceto, purchè sia di quello ben forte. Bisogna che l'insalatiera non sia troppo ricolma acciò l'insalata si possa mischiare comodamente.

Quella fatta alla Chaptel, quando vi si è posto sale, pepe, olio, si volta per metà, poi vi si aggiunge l'aceto e si termina di voltarla.

L'insalata d'uova si compone d'uovi duri che si tagliano in quarti, e che poi preparasi come l'insalata ordinaria, potendo aggiugnervi dei

cuori di lattuga, dei filetti d'acciughe o di cetriuolini conservati nell'aceto. (*cornichons*).

L'insalata detta la Manche si compone di sedani, barbabietole cotte sotto la cenere, uova dure, e bianco di cipolle. Essa esige nelle proporzioni, minore quantità d'olio che di aceto.

Insalata di pollame. Tagliate in quarti un pollo cotto del giorno innanzi, mettetelo in una compostiera, contornandolo come si è detto per l'insalata d'uova.

Insalata da ghiottoni. Prendete uno o due fegati di pollo o d'anitra arrostiti, pestateli in un mortaio, mischiateli al condimento ordinario di una insalata, ed aumentate la dose dell'olio, dell'aceto, del sale e del pepe. Avrete così una pietanza deliziosa.

954. — Beignets soufflés cioè frittelle che si gonfiano cuocendo.

Prendete una casseruola di rame e versatevi dentro due bicchieri d'acqua, mezza scorza di limone o di mellarancio, e fate bollire per un quarto d'ora; quando l'acqua bolle aggiungetevi un pezzetto di burro fresco della grossezza di una noce, altrettanto zucchero, un pizzico di sale bianco, ed un pugno di farina di frumento; rimenate in fretta con un cucchiaino di legno questa composizione al fuoco, e lasciatevela sintanto che la pasta non si attacchi più alle dita. Ritirate allora dal fuoco la casseruola e continuate a rimenare ciò che essa contiene, rompendovi dentro l'uno dopo l'altro quattro uova fresche, bianco e rosso; allorchè la pasta sarà così bene incorporata, la metterete in disparte, lasciandola riposare otto o dieci ore. Per fare friggere poi questi *beignets* metterete in una padella di ferro dello strutto, o del burro purificato e mentre prende il caldo, getterete nella suddetta un cucchiaino di estratto di fiore d'arancio. Allorchè lo strutto sia sufficientemente bollente, prenderete con un cucchiaino da tavola un poco della suddetta pasta che lascerete cadere nello strutto, dandogli un garbo il più possibilmente arrotondato. Avvertite che queste frittelle non devono formarsi grosse, nè gettarne nella padella troppe in una volta; soprattutto bisogna che lo strutto od il burro non siano soverchiamente caldi, e le frittelle devono esserne intieramente ricoperte, affinché possano comodamente capovolgervisi den-

tro. Le servirete quindi in tavola caldi, spolverizzate di zucchero e disposte in piramide su un piatto ricoperto da una salvietta.

955. — Gateau alla Graffenried.

Fiore di farina oncie 4, zucchero pile oncie 6, uova 3, burro oncie 2, il sugo di un limone, la corteccia sminuzzata di un limone.

Rompete le uova in una terrina o catinella, ponete in essa il burro diviso in piccioli pezzi, aggiungetevi lo zucchero, tenendone un poco in disparte, indi il sugo e la corteccia del limone, mischiate poi tutte queste cose insieme; aggiungetevi la farina, e battete bene affinché la pasta riesca legata e senza grumi. Appianatela quindi, ed ungete di burro una tortiera, mettetevi dentro il vostro *gateau* che spolverizzerete col poco zucchero tenuto come sopra in riserva, e collocherete la tortiera sopra il fornello con fuoco moderato, ricoprendola con testo di ferro o forno di campagna con sopra della brace, quando non vi venga fatto di mettere la tortiera al forno. Questo *gateau* ossia questa focaccia si può servire tanto calda che fredda.

956. — Pasticcio di vitello e prosciutto.

Prendete un pezzo di coscia di vitello, cioè quella parte chiamata volgarmente noce. La ricetta direbbe un chilogramma, ma la quantità sarà determinata da ognuno secondo il bisogno. Tagliatela in fette della grossezza del dito mignolo e nel filo adatto della carne. Avrete una quantità proporzionata (250 grammi) di carne di porco che taglierete minutamente, e del prosciutto tagliato a fette come il vitello (grammi 500). Collocate nel vano di una terrina di maiolica o terraglia resistente al fuoco, e di forma ovale, una fetta di vitello, alla quale sopraporrete una fetta di prosciutto, ed al disopra ancora uno strato di carne tagliuzzata di porco. S'intende che se le fette di vitello e di prosciutto non riescono abbastanza larghe per riempire il fondo della terrina, se ne adopererà in qualità bastante. Si formeranno così più strati sempre alternati allo stesso modo, ognuno dei quali si avrà cura di condire moderatamente con sale, pepe, e qualche chiodo di garofano, nonchè un poco di noce moscata grattata. Versate poi sopra questa carne un buon bicchiere di vino di Madera o di Bordeaux od altro qua-

lunque che sia scelto, ed una cucchiata di aceto ben forte. Coprite quindi la terrina col suo coperchio che incollerete all'intorno con pasta formata di farina ed acqua, poi mettetela al forno non troppo caldo, lasciandovela per quattro ore.

957. — Fritto economico di carne cotta.

Sè il giorno innanzi vi sarà avanzato della carne cotta, nervi, o resti di grasso, pesateli, indi tritateli assai minutamente; prendete dei pomi di terra di peso doppio di quello della carne, e fateli cuocere allo stufato, vale a dire che dopo averli bene lavati li collocate in una marmitta, coprendoli con un grosso pannolino inzuppato nell'acqua, e posto alla marmitta il suo coperchio, lo mettete al fuoco, finchè i pomi di terra sieno cotti. Allora li pelate, li schiacciate, e li mischiate bene colla carne suddetta, a cui avrete aggiunto la necessaria quantità di sale e di pepe. Formatene poi delle palette grosse quanto una noce, le quali infarinerete dopo averle imbevute nell'uovo sbattuto, le farete friggere allo strutto, oppure nel burro chiarificato. Voi non avevate che poca carne mangiabile, e così avrete un piatto abbastanza abbondante ed appetitoso assai. Quando una famiglia è numerosa, nessun ritrovato economico è da dispregiarsi.

958. — Gaufres ovverossia Cialde alla crema.

Per formare 28 di queste cialde, sorta di pasticceria, occorrono: Due bicchieri di fior di latte o crema sciolta ben fresca e densa, farina quanta ne può contenere pure un bicchiere, uova n. 8, ed un poco di sale.

Prendete una terrina, con molto fondo, versatevi dentro la crema, e sbattetela con un mazzetto riunito di vimini come si usa per fare la Chantilly e ciò sino a tanto che sia montata alla neve. Frattanto fate rompere gli otto ovi, tenendo separato il bianco dal rosso, in due insalatiere, e sbattete alquanto i rossi, più ancora le chiare per ridurli alla neve, aggiungendo nei rossi il sale ed il bicchiere di farina, le quali cose poi metterete poco alla volta, e sempre sbattendo col fascetto di vimini nella crema già preparata come sopra, in modo che la pasta riesca ben fina e vellutata. Anzi per meglio dire, sbattuti per un istante i rossi degli ovi, aggiun-

getevi il sale necessario, e poco alla volta, il bicchiere di farina, sbattendo finchè l'operazione sia terminata, ed allora soltanto vi aggiungerete le chiare, e la crema montata. Ciò eseguito, fate riscaldare leggermente una forma di ferro, di quelle che si usano per fare Cialde (detta in francese *gaufrier*), che ungerete con olio d'ulivo, e poscia con un cucchiaino riempite la forma della pasta suddetta che farete cuocere come al solito moderatamente da ambo le parti, e che devono essere mangiate calde assai, e spolverizzate di zucchero alla vaniglia.

959. — Chinchilla.

Abbiate sei ovi, sei cucchiata a bocca di zucchero in polvere, ed una buona cucchiata d'un liquore qualunque, rhum per es: kirch-wasser, curaçao, ecc. Rompete gli ovi, e lasciate cadere i bianchi o chiari in una compostiera di porcellana o terraglia, mentre metterete i rossi a parte in una tazza. Sbattete i bianchi alla neve, aggiungendovi quindi lo zucchero, poi il liquore, sbattendolo sempre. Terrete pronta una casseruola piena di acqua bollente, e vi collicherete dentro la suddetta compostiera, un quarto d'ora basta per la cottura di questo piatto di mezzo (*entremets*) che servirete in tavola caldo. Per utilizzare poi i rossi degli ovi, fate una crema od un zabaione.

960. — Limonata russa.

Comperate un'oncia di cremor di tartaro, prendete una cucchiata di fondo di birra, un chilogramma e mezzo di zucchero, sei limoni, ed un mezzo chilogramma di foglie di *Cassis* (sorta di albero vantato per le sue qualità salutari). Scegliere un vaso di terra ben pulito, nel quale metterete il fondo di birra, lo zucchero, e i sei limoni, ciascuno dei quali tagliati in sei pezzi. Fate sciogliere il Cremor di tartaro, aggiungendovi un bicchiere d'acqua calda, poi versatelo nel suddetto vaso di terra, aggiungendovi 13 litri di acqua calda. Cuoprite il vaso con un foglio di carta nel quale pratterete molti buchi con uno spillo per dare passaggio all'aria. Lasciate questo miscuglio esposto al sole per tre giorni, agitandolo almeno tre volte ogni giorno. Prendete allora un'altro recipiente di terra sul quale collocherete una salvietta, e gli verserete sopra il miscuglio predetto, facendolo così fil-

trare, dopo di che ne riempirete alcune bottiglie che turerete bene, e che collocherete nella cantina. Dopo 12 giorni, potrete servirvi di questa limonata che è molto rinfrescante, e di un gusto gradevolissimo.

961. — Sciroppo di limone.

Prendete 12 limoni, ai quali leverete la scorza li taglierete poi in due, e ne farete escire il sugo, col solito utensile di legno. Peserete il succo in questo modo ottenuto, e prenderete il doppio del suo peso di buon zucchero che farete cuocere con mezzo bicchiere d'acqua, schiumandolo, e quando sarà tirato ristretto in modo che i fili fatti cadere dalla cima di una forchetta immersavi, si romperanno premendoli con le dita, sarà lo zucchero cotto a perfezione. Ritiratelolo allora dal fuoco, versatevi dentro il succo dei limoni, e dopo che avrà gettato un bollo, lasciateli raffreddare. Questo sciroppo si mette in bottiglie, e si conserva in luogo fresco.

N. B. — Volendone preparare in maggiore quantità, si raddoppiano gli ingredienti, mantenendo, ben inteso, la stessa proporzione.

962. — Diversi modi di preparare le fragole.

ALLA " LUCULLO. " — Prendete un'arancio, levategli la scorza ed i semi, quindi staccatene i spicchi spogliandoli della pellicola, tagliateli minutamente con un coltello di argento, e mischiate colle fragole che spolverizzerete di zucchero.

ALLA CREOLA. — Allorchè le fragole sono bene spolverizzate di zucchero, aspergetele di succo di limone, e vi sembrerà di mangiare un *ananas*.

COMPOSTA DI FRAGOLE. — Prendete 4 chilogrammi di fragole che non siano troppo mature; pulitele, lavatele, e mettetele quindi a sgocciolare sopra un setaccio (*tamis*). Fate bollire per 10 minuti 250 grammi di zucchero in un poco d'acqua, e gettatevi dentro le fragole, che ritirerete dopo un bollo, e le servirete a metà fredde in una compostiera. Le framboises o lamponi, si preparano allo stesso modo, tranne che non si lavano.

CONFETTURE DI FRAGOLE. — Ripulite 500 grammi di fragole, e riducetele a pezzi, cioè tagliuzzatele. Riducete pure a pezzi un chilogramma di zucchero. Collocate tutto ciò in una casseruola bene stagnata che porrete a fuoco moderato di

carbone sopra un fornello; allorchè lo zucchero si sarà liquefatto, e che zucchero e fragole avranno bollito insieme per dieci minuti, gettate il tutto sopra un setaccio, in modo che il liquido passi in un sottoposto bacino, e riempiene le vostre bottiglie. Preparasi allo stesso modo la confettura e conserva di framboise. Ciò che rimane indietro nel setaccio, può servire a riempire qualche torta di pasta frolla, o ad altro uso simile.

963. — Gâteau alla Mazzarino.

Procuratevi presso un fornaio un poco di lievito di birra grosso quanto una noce, che metterete in una insalatiera, e stempererete con un poco di acqua calda, sciogliendovi dentro due pezzetti di zucchero per levargli l'amaro. Aggiungetevi 63 grammi di uva di Corinto o Sultana lavandola dapprima nell'acqua bollente, 500 grammi di farina di fiore, e sei uova bianco e rosso; fate fondere in una casseruola 250 grammi di burro, e versatelo quindi nella insalatiera cogli altri ingredienti che già vi si trovano; prendete una forchetta e battete il tutto insieme durante un buon quarto d'ora, aggiungendo a questa pasta, se così vi piace, tre piccoli bicchieri di rhum. Ciò fatto, prendete una casseruola, ungetela con olio d'ulivo fino, o meglio con burro liquefatto, e spolverizzatela con pane grattato. Versatevi dentro quindi la vostra pasta, e collocate la casseruola in luogo caldo. Dopo un quarto d'ora, allorchè la pasta sia bene levata, mettetela al forno, e ritiratela dopo mezz'ora di cottura.

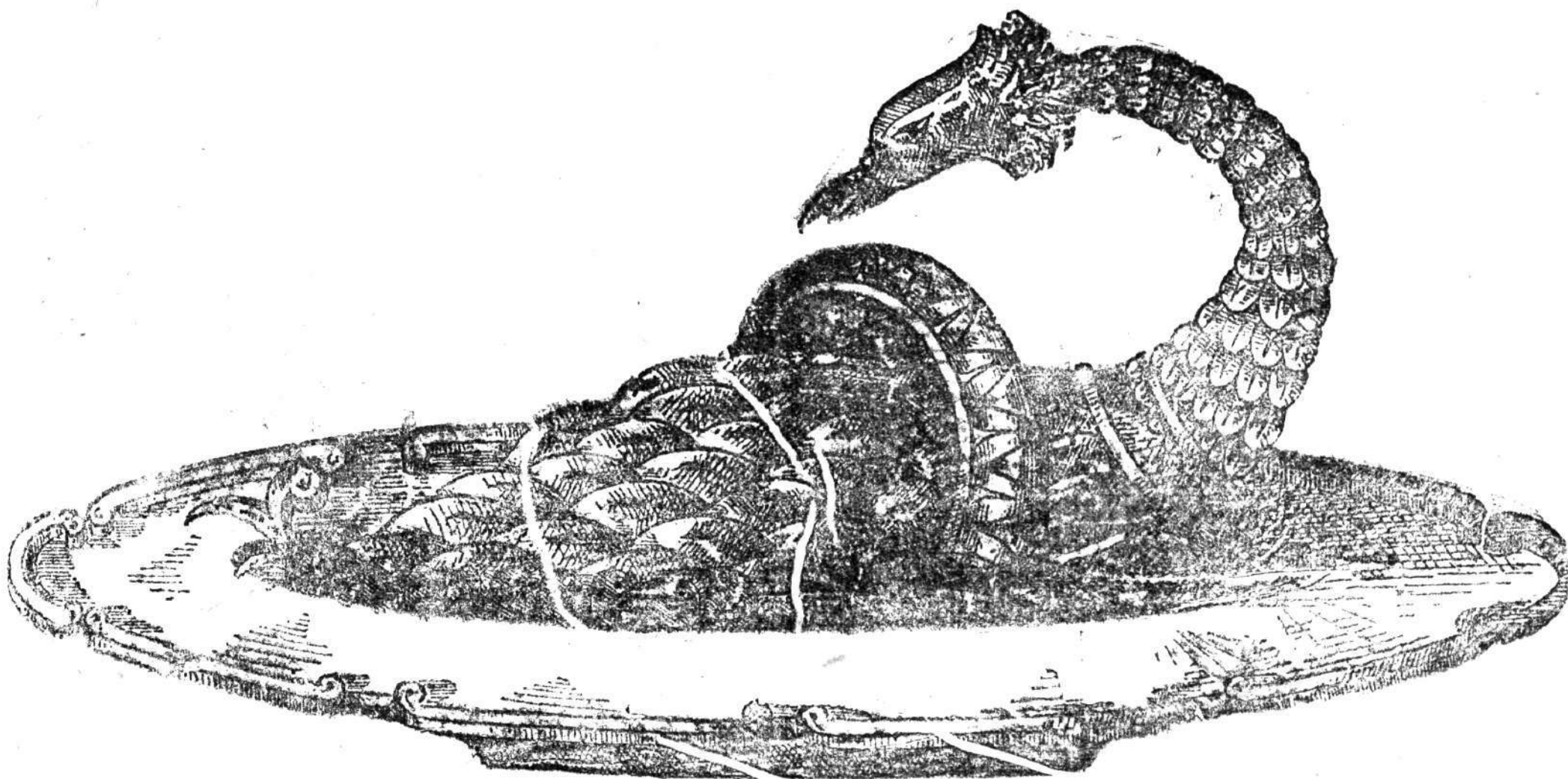
964. — Bianco mangiare.

Prendete grammi 125 (oncie 4) di mandorle dolci, e sei mandorle amare; mettetele in una casseruola con acqua e fatele bollire per pochi secondi; ritiratele e premendole tra il pollice e l'indice, levategli la pellicola che le ricopre; gettatele nell'acqua fredda, poi in un mortaio di marmo, e pestatele con un pistello di legno; aggiungetevi grammi 157 (5 oncie) di zucchero bianco, e grammi 314 (oncie 10) di acqua, la quale la andrete versando poco a poco a misura che la pasta andrà formandosi e diverrà più fina. Avrete con ciò ottenuto il composto che chiamasi emulsione, ossia latte di mandole, che passerete per un pannolino un poco rado.

Nel frattempo farete liquefare 4 oncie di colla di pesce in una quantità d'acqua sufficiente, e questa dovrà bollire sinchè questo liquido sia ridotto al peso di circa oncie 2, che poi passe-

tazze da cioccolatta, esponeteli per qualche ora all'aria fredda nella stagione d'inverno, ed in una cantina fresca se d'estate. Voi avrete così una specie di crema bianca, alquanto molle, ge-

PASTICCIO DI FEGATO GRASSO ALL'ITALIANA.



(17) *Proporzioni:* — Chilogrammi 2 li pasta sfogliata, grammi 700 di filetti di maiale, grammi 500 di lardo fresco, grammi 500 di tartufi neri di Norcia, grammi 200 di prosciutto magro, 2 cucchiaini di erboline fine, 3 fegati belli d'oca, Mezzo bicchiere di vino di Marsala.

Procedimento: — Triturate e pestate nel mortaio i filetti, il lardo ed il prosciutto, condite di buon gusto con sale, pepe e spezie miste e poi passate il pisto per setaccio. Ponete il pisto in una terrina per manipolarlo con un mestolo, e fategli assorbire il Marsala e le erboline.

Prendete i fegati ed insteccateli con tartufi, il resto dei quali taglierete in dadi per unirli al pisto. Prendete metà della pasta sfogliata, stendetela allo spessore di 3 mm. ed in forma oblunga, stendete il pisto nel centro di questa pasta come anche i fegati in lunghezza, ricoprite questi col rimanente del pisto e poi ripiegate su questo la pasta formando così un pasticcio di forma allungata.

Adagiatelo poi su una lastra di rame facendo attenzione di non sgarbarlo, praticate un'incisione nel mezzo della superficie a guisa di fumaiolo, dorate con uovo sbattuto e mettetelo in un forno di calore temperato per circa due ore e fatelo colorire d'un bel color nocciola.

Allorchè il pasticcio sarà freddo, tagliatelo in fette trasversali dello spessore di un centimetro, spalmatelo superficialmente di gelatina semi-coagulata disponendo le fette su di un'altra lastra di rame. Prendete uno stampo da pasticcio a forma di corno, ungetelo di burro e intonacatelo internamente col restante della pasta sfogliata; decoratelo con la medesima pasta sull'orlo dell'apertura come lo indica il disegno, riempite il vuoto dello stampo con fagioli crudi, dorate con uovo sbattuto e fatelo cuocere per circa un'ora. Scorso questo termine ne toglierete i fagioli e lo porrete nuovamente in forno per farlo bene asciugare.

Fatto ciò toglietene lo stampo, adagiatelo sul piatto in cui avrete posto una salvietta, ponete in esso, convenientemente disposte, le fette del pasticcio, guarnite con gelatina in modo che appaghi l'occhio.

rete egualmente per un pannolino, e lo mischierete così all'emulsione già preparata come sopra. Aromatizzate il tutto con un cucchiaino di acqua di fior d'arancio, o meglio con spirito di limone. Versate questa miscela in piccoli bicchieri

latinosa, leggiera, di un gusto squisito, e non soltanto questo bianco mangiare sarà un piatto di lusso sulla vostra tavola, ma riuscirà altresì di un effetto salutare per gli stomachi deboli ed affaticati.

665. — Crema di ribes.

Schiacciate dei ribes rossi in una tazzina di terraglia, passateli per un setaccio di crine, e meglio di seta, sinchè abbiate ottenuto un bicchiere e mezzo di sugo. Mischiatevi 1½ libbra di zucchero fioretto in polvere. Allorchè lo zucchero sarà bene sciolto, mischiate il succo dei ribes così raddolcito in un litro di crema sciolta naturale ben densa. Mischiate bene la composizione, e lasciatela poi riposare in un luogo fresco. La servirete in tavola al dessert.

966. — Crema di framboises (Lamponi).

Schiacciate delle framboises o delle fragole ben mature, passandole poi per un setaccio. Montate un litro di panna cruda e quando è ben sbattuta e solida mischiategli una moderata quantità di zucchero in polvere. Aggiungetevi quindi le framboises o le fragole passate come sopra. Prima di servire in tavola questa crema, ossia meglio nel servirla, guarnirete il piatto con un cordone di belle framboises o fragole intiere.

967. — Pudding di frutti,

Prendete ciliege, pomi, e preparateli, se trattasi di ciliege o prugne col levargli le ossa, e se pomi o peri, col levargli la pelle, e tagliandoli poi a piccoli pezzi. Mettete in una insalatiera un mezzo chilogramma di farina, un poco di sale fino, burro freschissimo della grossezza di un uovo, ed impastate aggiungendo poco a poco la necessaria quantità di acqua, sinchè abbiate ottenuto una pasta bene incorporata e soda; allora spolverizzate di farina una tavola ben pulita, distendete la pasta e dategli una forma rotonda dello spessore di due millimetri; collocate i vostri frutti sopra una metà di questa pasta, mischiandovi zucchero polverizzato, e della cannella se non sono che pomi: rivoltategli sopra l'altra metà, riunendone destramente i bordi; involupate questo Pudding in una salvietta che avrete precedentemente bagnata in acqua e spremuta, nonchè spolverizzata di farina. Legatela con filo o spago collocatela in una marmitta piena di acqua bollente, e fate che vi bolli forte il Pudding per un'ora e mezza.

Ritiratelo allora dal fuoco, e lasciatelo raffreddare acciò acquisti la necessaria consistenza. Ne leverete quindi la salvietta, e lo servirete per piatto di mezzo cioè che si serve in tavola dopo l'arrosti, e prima delle frutta.

968. — Metodo per cuocere le castagne.

Mettete dell'acqua in un vaso di terra, riempitelo di castagne, aggiungetevi sale in proporzione, un mazzetto di finocchio, oppure di sedano, e fate bollire il tutto assieme per una mezz'ora, indi versate le castagne in un passatoio ossia colatoio: quando saranno bene sgocciolate, mettetele in un brustolino da caffè sopra un fuoco vivo, ed aggiratele sino a tanto che abbiano preso un colore rosolato, cioè abbronzito.

Il succo che si è sviluppato nella prima cottura, si è concentrato colla seconda, e le castagne acquistano a questo modo un gusto squisito.

99. — Limonata.

Comperate 20 limoni, ed un chilogramma di zucchero. Levate la corteccia ai limoni, e fregatela sopra dei pezzetti di zucchero sino a che questi siano imbevuti di tutto l'olio essenziale che se ne separa.

Tagliate poscia in due parti i limoni, e spremetene il sugo entro una insalatiera, indi passatelo per un setaccio di crine. Riducete in polvere lo zucchero, mischiatelo al succo dei limoni, sinchè ne abbiate formato una specie di gelatina, la quale collocherete nei vasi di confettura cuoprendoli con carta. Per offrire un bicchiere di limonata non avete che a distemperare in un bicchiere di acqua fresca una cucchiata di questa gelatina.

È una composizione questa che si assomiglia allo sciroppo di limone notato più sopra, ma che sembrami più facile e di migliore uso.

970. Sciroppo di Punch.

Proporzioni della dose: Rhum prima qualità, grammi 125.

Alcool a 36 gradi, grammi 125.

Sciroppo di zucchero, grammi 750.

Essenza di limone, grammi 7 e decigrammi 8.

Acido citrico, o tartarico, grammi 40.

Si scioglie l'acido nel Rhum, poi si mischia con tutti gli altri ingredienti, e si versa in una bottiglia ben pulita, e privata d'ogni umidità.

Questo sciroppo conservasi per molto tempo, e quando si vuole preparare il Punch, si prendono 7 grammi, ed otto decigrammi di buon Thè che si lava in una piccola quantità di acqua fredda che si getta via, poi lo si mette in

una caffettiera a Thè: si fa bollire due litri d'acqua, e la si serve nella *thèiere*, trascorsi 15 minuti si passa il Thè, e vi si aggiunge altrettanto siroppo di Punch per raddolcire il Thè come più piace. Taluni invece del Thè fanno una infusione di caffè, e questo Punch al caffè Moka, riesce anche aggradevole assai.

971. — Rosolio Crema di Anice.

Proporzioni della dose: Prendete gramme 125 di grammi d'Anice.

" " 50

" Centilitri 93

Fate cuocere lo zucchero in due bicchieri d'acqua ed allorchè sia cotto, gettatevi dentro l'anice, poi l'acquavite, ed il tutto lasciate in infusione per sei settimane in un vaso di terra (*cruche*). Dopo di che filtratelo per un imbuto di carta sugante (*papier Joseph*.)

972. — Salmi di Beccaccio e di Pernici.

Ritirate che avrete due beccaccie o due pernici dallo spiedo, ne separerete le ali, le coscie ed il petto; indi tutto il rimanente del corpo con gli interiori li taglierete minutamente, e li metterete in una casseruola ed al fuoco per farli bollire un quarto d'ora a piccol fuoco insieme a quattro scalogni ed in difetto a quattro cipolle egualmente tagliate, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di brodo, sale e pepe, uno spicchio d'aglio, e del burro quanto una noce; poi si fa passare il tutto per un colatojo collocato sopra un'altra casseruola nella quale avrete posto i pezzi di beccaccia o pernici distaccati come è stato detto in principio.

Con tale aggiunta si metta questo composto di nuovo al fuoco moderato, per un'altro quarto d'ora a condensarsi, e prendere sapore. Nel frattempo si tagliano tante fette di pane, quanti sono li pezzi di beccaccia o di pernice, le quali fette farete abbrustolire sopra la graticola, ed indi collocherete nel piatto che devesi servire in tavola. Sopra ognuna di tali fette di pane metterete un pezzetto di beccaccia o pernice, versate sopra alle medesime la salsa ossia sostanza in cui furono cotti, ed al momento di recare in tavola questo *Salmi*, vi spargerete sopra due cucchiaj d'olio d'ulivo sopraffino. Avvertite che il brodo del piatto deve essere guarnito con fette sottili di limone.

973. — Crema al Caffè.

Si prepara del caffè in bevanda nella quan-

tità di due oncie, poi si lascia riposare, e si versa quindi in una casseruola ben pulita con un litro di latte, e tre o quattro oncie di zucchero, e posto al fuoco di carbone sopra un fornello, si fa bollire sinchè sia ridotto ad un terzo. Lasciato poi raffreddare vi si stemprano dentro sei rossi d'uova, avvertendo che prima che si raffreddi, ma sebbene appena ritirato dal fuoco della prima cottura. Rimesso poi al fuoco, si andrà dimenandolo con mestolo di legno, senza lasciarlo bollire, sinchè abbia acquistato la necessaria cottura e densità.

Si può anche farla cuocere nella forma al bagnomaria per poi sformarla all'ultimo momento.

974. — Zuppa di Ceci di magro alla Veneziana.

Si dirà in primo luogo la maniera di ben cuc-
Cerli: si prenda dunque dei ceci di buona qualità, si pongano la sera in bagno con acqua tiepida, sale a proporzione della quantità che sono i ceci, avvertendo che devono essere un poco più salati di quello che si fa per una minestra, e così si tengano tutta la notte intorno alla cenere calda del focolare; la mattina si metta a bollire dell'acqua di pozzo, e quando bolle, si scolino bene i ceci dall'acqua in cui sono stati la notte, e si pongano a cuocere in detta acqua, mettendo intanto a bollire l'altra acqua salata in cui sono stati scolati, per servirsene da aggiungere a quella in cui bollano, a misura che questa si sarà consumata, così seguitando fino a tanto che saranno cotti; ed intanto si faccia un *battuto* fino di aglio e rosmarino, ponendo questo a soffriggere in olio vergine, ovvero burro, avvertendo che l'aglio non prenda che un semplice color d'oro: si dosi la quantità di minestra che dovrà farsi, prendendo per fare ciò tutto il brodo ove sono stati cotti, col porvi i ceci proporzionati al gusto di chi dovrà mangiarli, facendoli nuovamente bollire per tre quarti d'ora, gettandovi dentro il suddetto fritto, regolandovi a farlo secondo il vostro piacere. Si arrostitiranno da ambedue i lati delle fette di pane, oppure tagliati a dadi e poi fritti nel burro, e si accomoderanno quindi nella zup-
piera, versandovi poi sopra i ceci col loro brodo un poco prima di doverli servire in tavola.

Volendo preparare questa zuppa di grasso, s'intende da sè, che la cottura dei ceci, cavati che siano dall'acqua nella quale furono posti

ad ammolire, dovrà farsi in buon brodo di manzo e cappone.

975. — Insalata di Pomi di terra al Tenno.

Fate cuocere dei pomi di terra nell'acqua col sale in proporzione, pelateli quindi, tagliateli a fette, e lasciateli poi raffreddare. Prendete da ultimo del buon tonno ovvero tonnina salata, e tagliatelo a minuti pezzetti. Prendete quindi una insalatiera, nel fondo della quale farete da prima uno strato di tonno, poi sopra quello uno strato di pomi di terra, e da ultimo uno di uova sode. Continuate con tale alternativa finchè l'insalatiera sia riempita per due terzi. Allora sopra ponetevi del cerfoglio, ovvero prezzemolo finalmente tritato, aggiungetevi il sale conveniente ed un poco di pepe, mettetevi finalmente la quantità opportuna di olio ed aceto, e mescolate il tutto e rivoltate bene insieme per 5 minuti prima di servire questa insalata in tavola.

976. — Gnocchetti di pomi di terra per minestra o da servirsene anche per piatto.

Fate cuocere la quantità sufficiente di pomi di terra quasi senz'acqua, cuopriteli con un panno bagnato finchè siano asciugati, pelateli, passateli al setaccio; mischiateli con altrettanto peso di buon burro; pestate poi bene il tutto in un mortajo, aggiungendovi sale, pepe, ed un poco di noce moscata grattugiata, prezzemolo e cipolla tritati, ma in piccolissima quantità; aggiungetevi in fine alcuni rossi d'uova, col bianco di due o tre sbattuto alle neve; rimenate il tutto assieme, e formatene pallottole grosse quanto una noce. Immergetele quindi per cuocere nell'acqua bollente, e se di grasso in buon brodo. Potete anche servirli asciutti con una salsa di pomi d'oro burro, liquefatto e parmigiano grattato.

— 977. Pomi di terra alla crema.

Mettete un buon pezzo di burro in una casseruola, due buoni pizzichi di farina di fiore, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo tritato, e mischiate bene il tutto assieme, aggiungetevi un bicchiere di fiore di latte, e posto a fuoco, dimenate sino alla ebollizione; mettetevi dentro allora delle fette di pomi di terra che avrete fatto cuocere nell'acqua e servite.

878. — Crocchette di Pomi d'oro.

Si prendono dei pomi d'oro maturi, levate loro la pelle tuffandoli nell'acqua bollente, e così

anche tutte le semenze. La loro polpa con cipolla trita si fa soffriggere con grasso e prosciutto trito, e si condisce con foglie di basilico, sale e pepe. Ciò fatto si pesta questa polpa con un poco di formaggio parmigiano grattato, di grasso di midolla, ed alquanti pignoli, nonchè un pezzetto di cedro candito. Questo composto levato dal mortajo, si rotola e se ne formano pezzetti lunghi e grossi come un mezzo dito, i quali si infarinano e passati poi nelle uova sbattute, e nella mollica di pane grattugiata unita ad un poco di formaggio pure grattugiato, si fanno friggere lestamente nello strutto bollente e si servono caldi in tavola.

979. — Pomi d'oro ripieni ed anche alla graticola.

Ripuliti i pomi d'oro dalla pelle come sopra, si taglia loro la parte del gambo a due terze parti della loro grossezza per farne sortire i semi, e tutto l'umido che contengono.

Poi si tritureranno fettoline di presciutto, grasso di vitello, e prezzemolo, e si faranno soffriggere. Unitevi finalmente del formaggio parmigiano trito, e condito di pepe, si impasta il composto con uova sbattute, di cui se ne riempiono li pomidori per poi infarinarli, passarli nelle uova sbattute, e nel pane grattato, friggerli, e servirli in tavola guerniti di prezzemolo pure fritto. Possono anche cuocersi in questo modo sulla graticola, ed in allora non occorre che venga levata loro previamente la pelle.

980. — Gâteau di pomi d'oro.

Si prende la quantità necessaria di pomi d'oro lisci, ben maturi, ai quali si leva la pelle ed i semi come già si è detto. La loro polpa si fa soffriggere con grasso e si condisce di sale e di pepe con alquante foglie di basilico. Cotta si pesterà con una quarta parte di formaggio grattato, ed una quarta parte di grasso di vitello, e con mollica di pane bagnato in brodo. Tutto così pesto, si condirà di poco zucchero, di oncie due di canditi tritati con un poco di cannella, e si impasterà con dodici rossi d'uova, ritenuto che la prima composizione della polpa fosse di una libbra, e di altra mezza libbra di formaggio e grasso di vitello [aggiuntivi in seguito come si è detto di sopra, messemi altresì sei chiare d'uovo sbattute alla fiocca. Dopo aver mescolato bene tutto questo com-

posto, si verserà in una corrispondente casseruola prima ingrassata con burro e spolverizzata di pane grattato, e si cuocerà al forno, rimarcando che quando si vedrà assodato rigonfio sarà da levarsi perchè cotto.

981. — Melone alla pastella.

Un saporito melone si taglia a sottilissime fette della lunghezza di un mezzo dito, alle quali si dà un poco di sale per levargli l'umido, e dopo circa un'ora si spremono, si tuffano nella pastella aromatizzata con cannella e si friggono. La pastella si compone con fior di farina, uova sbattute, e poco vino bianco e zucchero, ma deve essere liquida e ben bene sbattuta per riuscire croccante soffice.

982. — Pudding ossia Bodino alle Castagne.

Prendete due buoni pugni di castagne che farete cuocere in acqua, poi levate loro la corteccia le pesterete in un mortajo di pietra, oppure di legno. Vi aggiungerete dipoi un quarto di libbra di zucchero fioretto in polvere, un bicchiere di fior di latte, tre rossi d'uovo, ed il chiaro di uno sbattuto alla fiocca, il succo di un limone, e la corteccia ossia parte di essa bene raschiata. Questo composto bene sbattuto e mischiato, lo verserete in una forma di latta; o di rame bene stagnata, la quale ingrasserete come al solito con burro fresco liquefatto, e spolverizzerete con zucchero fino in polvere. Farete cuocere a *bagno maria* un'ora, quindi verserete il Bodino sopra il piatto, e lo coprirete con una crema alla vainiglia o altra salsa dolce analoga.

983. — Barbabietole fritte.

Cotte le barbabietole al forno, pelatele, indi tagliatele dalla testa alla coda, cioè verticalmente in fette della grossezza di 5 millimetri, le quali metterete ad inzuppare in una pasta non densa formata con vino bianco, fior di farina, fior di latte ossia crema sciolta rosso e bianco d'uova crude (più di rosso che di bianco,) pepe, sale, e chiodi di garofani in polvere; in seguito levate da quella pasta, le spolverizzerete di farina, mollica di pane finamente grattugiata, e prezzemolo tritato, indi le farete friggere, meglio nello strutto che nel burro, ed essendo ben cotte, le servirete per piatto di mezzo con sugo di limone.

Si mangiano altresì le barbabietole in insalata, ovvero cotte in fricassea con burro, prezzemolo, cipolla, pepe e sale.

984. — Altro così detto Bianco-mangiare.

Prendete due piedi di vitello, levatene gli ossi, ed aggiungetevi se volete un volatile, pollo od altro che pulirete, e fenderete sul dorso levandogli lo scheletro di mezzo, indi levati in più acque, li imbianchirete in acqua bollente, il che vuol dire lasciarveli per pochi minuti, levandoli poi, e passandoli per un momento nell'acqua fresca.

Mettete quindi quelle carni in una marmitta o vaso di terra con circa due quattro litri di acqua o poco più, e ponete a fuoco e facendo bollire, e levandone a tempo la schiuma, dopo di che coprirete la pentola, e la ritirerete un poco dietro dal fuoco affinchè continui a bollire lentamente.

Ridotto che sia a questo modo il brodo circa alla metà, e li piedi di vitello come la pollanca, cotti, mettete un poco di quel brodo sopra un piatto e lasciate che si congeli: allora se vi sembrerà troppo forte aggiungetevi un poco d'acqua. Passate quindi il brodo per una salvietta di bucato sopra una casseruola, lasciatelo per un momento riposare, e poi sgrassatelo bene.

Se non volete fare che un piatto di bianco-mangiare, prenderete la sola quantità di quel brodo occorrente a riempire lo stesso piatto: pelate una mezza libbra di mandorle dolci, ed una dozzina di mandorle amare per pelarle e passarle di seguito nell'acqua fresca di mano in mano. Ritiratele quindi, asciugatele bene sopra un pannolino bianco, e ponetele in un mortajo di pietra, pestatele, bagnandole di tanto in tanto con poco latte; essendo così bene pestate, prendete la quantità di brodo che vi abbisogna per il vostro piatto, aggiungetevi zucchero in proporzione, un pezzetto di cannella intiera, due chiodi di garofani, un poco di sale, e qualche scorzetta di limone fresca. Fate riscaldare il tutto sopra di un fornello, indi ritilatelò, e stemperatevi dentro le mandorle, facendo ancora riscaldare alquanto; in seguito passate il composto per la stamina o salvietta sopra di un piatto; ed essendo passato, rivoltate nella salvietta il Bianco-mangiare aggiun-

gendovi un poco di latte, e ripassatelo così due o tre volte, affinchè meglio passino le mandorle, e riesca più bianco. Dopo aver ben compresse le mandorle, e bene passato tutto il liquido, prendete un foglio di carta bianca, e stropicciate con esso la superficie del liquido stesso per disgrassarlo: mettetevi una piccolissima quantità di acqua di fior d'arancio, cioè qualche goccia, indi versatelo nel piatto in cui deve essere recato in tavola, e dopo averlo fatto congelare lo servirete freddo.

Si può adoperare anche solo brodo di piedi di vitello senza volatile; e quando si vuol farne in maggior quantità, non si ha che di aumentare le dosi in proporzione.

985. — Crema montata semplice, ed anche al Caffè ed altri generi.

Prendete un litro di buona panna doppia cruda, aggiungetevi 1½ oncia di gomma arabica in polvere, e lasciatevela il tempo necessario perchè si possa fondere, aggiungetevi anche un'oncia e mezza di zucchero fino passato al setaccio, poi battete il miscuglio con una frusta d'ottone e levatene la schiuma di mano in mano che va formandosi, addattandola sopra di un piatto a forma di piramide. Se volete darle il sapore del caffè, non avete che ad infondere, quattro ore prima di operare come sopra, nella panna, un'oncia di caffè in grani, che sia appena stato abbrustolito.

Potete preparare una crema mista a questo modo, collocando prima sul piatto quella alla panna semplice, e compiendo la piramide con quella al sapore di caffè.

Per farla montata al *kirschvasser*, occorre un litro di buona panna, un'oncia ed un quarto di gomma arabica polverizzata, un quarto di libbra di zucchero anche la polvere, e due piccoli bicchieri di *kirschwasser* sbattendo poi il tutto come già è stato detto, e disponendolo in piramide sul piatto con cui deve essere servita la crema in tavola.

E' ben inteso che regolandovi a questo modo, potete dare alla Crema quel sapore che più v'aggrada.

986. — Pomi al riso.

Fate una marmellata di pomi, e preparate un riso al latte bene zuccherato, ed aromatiz-

zato di vainiglia. Mettete in un piatto uno strato di quella marmellata, poi uno di riso, e così di seguito: date al tutto una forma a piramide, ricuopritelo con bianchi d'uovo zuccherati e sbattuti alla neve, fate quindi cuocere con fuoco sotto e copra, poi servitelo in tavola.

987. — Pesche marinate al liquore.

Pelate le pesche, tagliatele in fette, collocatele in una compostiera dopo averli bene spolverizzati di zucchero in polvere da ambedue le parti, poi bagnateli con rosolio, Rhum, od altri consimili liquori a vostro gusto.

Le albicocche, i pomi teneri, gli aranci, sono eccellenti così preparati.

988. — Marmellata di lamponi.

Ripulite una quantità di belle tramboise o lamponi, passatele al setaccio, comprimendole perchè ne rimangano soli i semi. Mettete tre quarti di libbra di zucchero per ogni libbra di frutti; fate indi cuocere la marmellata. Versatelo allora nei piccoli vasi, e cuopriteli dopo che si sarà raffreddato.

Altro metodo da me sperimentato di ottima riuscita, e che serve anche come conserva per bibite:

Ingredienti — 1. Framboise ben mature, cotte asciutte.

Preparazione — Si spremono in un pannolino di bucato, raccogliendone il succo, e gettando via i granelli che rimangono addietro. Per ogni libbra da gr. 12, di succo, occorrono gr. 14 di zucchero in pane ridotto a pezzetti. Tutt' assieme si pone in vaso di rame ben stagnato, e si mette a fuoco ardente di carboni sopra fornello, avvertendo di schiumare la miscela prima che bolisca. Si continuerà il bollire per mezzo quarto d'ora; indi ritirata dal fuoco la casseruola si dimena il composto con un cucchiaino d'argento o di legno sinchè abbia acquistato la temperatura del latte appena munto. Allora si mette in una bottiglia di vetro netta e bene asciutta, la quale poi si tura bene, e si conserva in luogo fresco ed asciutto. Sperimentato da me con ottimo esito, eccone alcuni ulteriori dettagli per opportuna norma. Lamponi libbre grosse 4 da gr. 28, diedero libbre grosse due ed un quarto di succo limpido passato per pannolini, sicchè oncie 63. Calcolai dunque 5 libbre di succo, e

vi posi libbre 6. di zucchero in pane a pezzetti il che dava approssimativamente la proporzione indicata di gr. 14 di succo per ogni oncie 12, di zucchero. In una zuppiera di terraglia lasciai la mistura sino all'idomani. Allora lo zucchero era soltanto nella maggior parte disciolto. Non-dimeno posi la mistura in una casseruola ben pulita e stagnata, sopra fornello con fuoco vivo di carboni. Rimenando sempre, comincio ad alzarsi una schiuma rossa, che levai di mano in mano con una schiumarola.

Quanto più accostavasi la mistura al grado di bollitura, andava la schiuma crescendo, e più ancora passò allo stato di ebollizione, ma io continuai a levarla come sopra durante otto o o dieci minuti, sinchè la conserva apparve ben netta. Levata a tal punto la casseruola dal fuoco, lasciai la che conserva diventasse tiepida, e la riposi quindi in bottiglie nere ben lavate e prosciugate. Me ne risultarono molte di conserva ottima.

989. — Cotognata ossia tavolette di pomi cotogni.

Piglia le mele cotogne, mondale e mentre che le mondi, gettale di mano in mano nell'acqua fresca acciocchè non si facciano nere; dipoi mettile a cuocere, e le lasciatele sintanto che cominciano ad aprirsi. Levale allora dal fuoco, e rompile bene e falle passare per lo setaccio, e vi aggiungi oncie 8 di zucchero per ogni libbra di frutti, che sia bene ridotto in polvere, e bene mischiato coi frutti, fa cuocere questa pasta a fuoco vivace di carbone ma non troppo, e mentre cuoce non tralasciare di mescolarla. Quando poi ti sembrerà che si distacchi dal vaso, ella sarà cotta, e ritirala dal fuoco, mettila su piatti tondi che siano piani e senza concavità, esponendola successivamente al sole finchè abbia formato la pelle salda, dopo di che voltata, e con un coltello ed un poco di acqua rosa acconciala dall'altra banda, poscia tienla al sole ancora sinchè sia secca anche da quel lato, e così conservala in scatolette di legno, ovvero incartata.

990. — Composta di pomi cotogni.

I pomi cotogni devono esser cotti a metà nell'acqua bollente, ed in seguito gettati nell'acqua fresca. Si pelano accuratamente, si tagliano in quattro parti, gli si levano i cuori,

cioè la parte che contiene i semi, e si termina la loro cottura in uno sciroppo fatto con 125 grammi di zucchero ed un mezzo bicchiere d'acqua; si ha cura di toglierne la schiuma: questo composto si serve freddo ed a denso sciroppo.

991. — Pesche glacées.

Eccellenti ad aversi nell'inverno. Si scelgono i più belli e maturi, si pongano in una terrina, e si coprono d'acqua bollente, lasciandovi così per quattro ore. Chiarificate dello zucchero in quantità eguale al peso dei frutti. Levate le pesche dall'acqua e lasciateli bene sgocciolare, poi fateli cuocere nel sciroppo formato collo zucchero come sopra.

Ritiratene poscia li frutti e collocateli in vasi di majolica o di vetro; ridotto lo sciroppo a maggiore densità, versatelo sui frutti, aggiungendovi mezzo bicchiere di Rhum o di buona acquavite, indi quando la confettura sia divenuta fredda, coprite li vasi con carta imbevuta di acquavile, e conservateli in luogo fresco.

992. — Gelatina d'uva.

Niente di più facile di questa composizione, la quale è assai buona. Bisogna distaccare li grani d'uva, dai grappoli, schiacciarli colle mani, e passarli per un pannolino di grossa tela nuova contorcendola. Questo succo poi si fa cuocere in seguito nello sciroppo impiegandovi 250 gr. di zucchero per ogni 500 gr. di succo.

993. — Crostoni a'le pesche.

Si ingrassa con burro il fondo di una terrina, e vi si collocano delle fette di pane ben larghe della grossezza di un centimetro al più, ed in modo che il fondo ne sia intieramente coperto; non bisogna pelare le pesche, che dovranno scegliersi belle e ben mature, si dividono in due parti, si levano loro le ossa, e si collocano così sopra le fette di pane con la parte interiore del frutto al di sopra. Fatto poi un miscuglio di zucchero in polvere e di burro ben fresco, riempitene di questo il vacuo rimasto nei frutti al sito dove ne fu levato il nocciuolo. Collocate quindi la tortiera sopra di un fuoco assai moderato, e copritela con testo di ferro.

991. — *Beignets senza pasta.*

Si scelgono delle pesche ovvero delle albicocche, ma che non siano troppo mature, dividendo le une o le altre in due parti; le pesche devono essere pelate, come anche i pomi se si volesse servirsi di tali frutti, ma non le albicocche; se ne levano i nocciuoli, e si fa marinare il frutto qualunque esso siasi, per due o tre ore in acqua vite perfetta e zuccherata con zucchero in polvere profumato con scorzette di limone. Ritiratene quindi il frutto, mettetelo a sgocciolare, poi passatelo nella farina e friggetelo di bel colore. Li servirete caldi in tavola spargendovi sopra dello zucchero in polvere.

995. — *Gateau ossia Focaccia di maccheroni.*

INGREDIENTI.

1½ libbra di maccheroni;

1¼ Uva passa di Corinto;

Un pugno di uva secca a cui avrete tolto i semi;

Mezzo bicchiere da tavola di Rhum;

Due litri di latte;

Un baccello di vaniglia;

8 uovi. il bianco montato alla neve;

1½ libbra di zucchero fino;

1¼ di libbra di burro fresco.

PREPARAZIONE.

Rotti i maccheroni alla lunghezza di un dito fateli cuocere nel latte colla vaniglia per un'ora. Aggiungetevi allora gli altri ingredienti, in ultimo però i rossi d'uovo ed i bianchi alla neve.

Versate questo composto nella forma adatta e fatelo cuocere durante un'ora al forno, ovvero al testo con fuoco sotto e sopra. Servitelo quindi con una crema leggiera alla vaniglia.

996. — *Pomi d'oro. Come conservarsi in salsa liquida per l'inverno.*

Si prende la quantità di *Tomates* (pomi d'oro) secondo la quantità più o meno abbondante della salsa e conservarsi che si desidera. Devono essere sani e ben maturi. Si tagliano a quarti, e si ripongono in una caldaia di capacità corrispondente accalcandoveli bene, e là si mette a fuoco, così senz'acqua. Quando la ebollizione incomincia, si leva di mano in mano quell'acqua chiara che producono, la quale non farebbe che ritardare la loro cottura al grado che è necessario. Sciolti e ridotti a questo modo come

una poltiglia, si passano allo staccio in modo che ne risulti una poltiglia pressochè eguale all'olio congelato. Allora si mette in buone bottiglie di vetro nero che sieno ben pulite, e riempiansi sino alla base del collo, le quali bottiglie si turano con sughero a macchina, e poi si collocano in un caldajo d'acqua fredda ed in piedi contornando esse bottiglie con stracci o paglia affinchè nella ebollizione non abbiano ad urtare fra loro e spezzarsi. L'acqua deve restare a disotto dei turaccioli. Si mette così la caldaia ad un buon fuoco, e cominciata la ebollizione la si mantiene moderatamente per 20 o 25 minuti quindi si ritira la caldaia dal fuoco senza per altro toccare le bottiglie che si lasciano raffreddare a metà, e levatele in allora, si pone il catrame ai turaccioli, i quali è bene che al primo metterli siano anche assicurati con cordicella avanti di sottoporre le bottiglie al Bagno-maria di cui sopra, e si ripongono in cantina distese, e meglio coricate nella sabbia asciutta.

Bisogna avere l'avvertenza allorchè si pongono i pomi d'oro nella caldaia per la loro cottura, di rimuoverli spesso con un mestolo durante l'ebollizione, ossia anzi prima della ebollizione, onde impedire che si abbrucino prima che siano ridotti liquidi, e prendano così un cattivo sapore. Saranno cotti a dovere allorchè si romperanno facilmente ed in modo che si possano spappolare.

Un'altra necessaria avvertenza è di non sospendere la ebollizione della caldaia in cui si ripongono le bottiglie ripiene al Bagno-maria con aggiungervi acqua fresca, il che le esporrebbe a spezzarsi, ma se abbisognasse di aggiungervi acqua, questa dovrebbe essere egualmente bollente, tenuta pronta in disparte a tale uopo. Sarà anzi opportuno che ciò si faccia per conservare l'acqua durante il Bagno-maria alla medesima altezza, cioè alquanto al disotto (alcune linee) del turacciolo delle bottiglie. Facendo uso di questa salsa così conservata, è come se si adoperassero pomodoro freschi. Essa è eccellente, e può essere preparata in un istante.

997. — *Lingue e Coppe di Manzo. Come si preparano salate ed affumicate.*

Proporzione degli ingredienti per preparare due lingue, e due coppe, che si aumenteranno in ragione di una maggiore quantità di convitati:

Sale brunello dell'importo di circa centesimi sei.

Sale comune 1½ libbra.

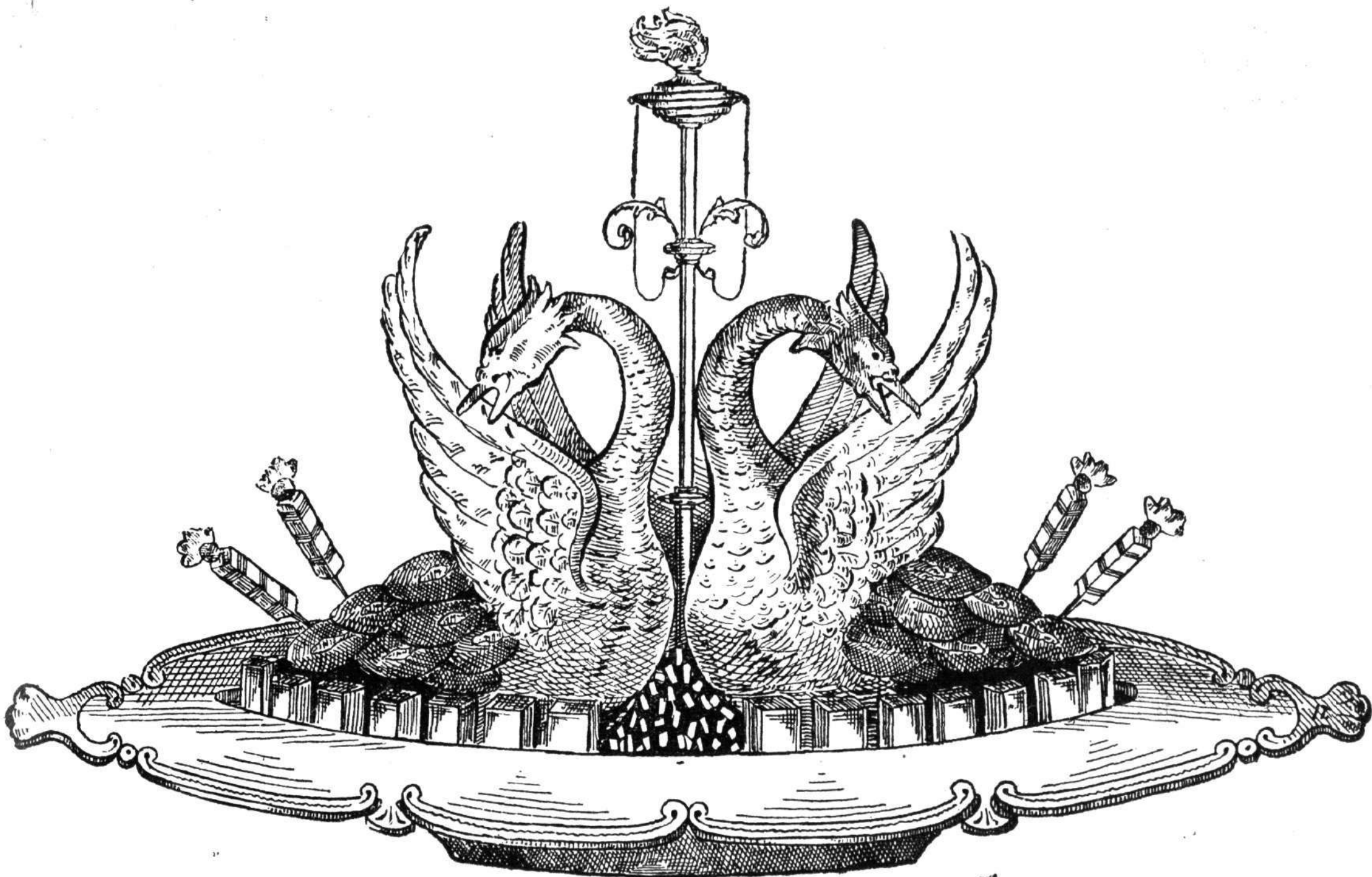
Droghe d'ogni qualità per l'importo totale di circa centesimi 20.

Poco pepe, poco aglio, nonchè grani di ginepro.

un peso, una pietra per esempio, e si colloca il mastello in luogo fresco.

Deve così restare per circa un mese, avvertendo di rivoltare di quando in quando le lingue e coppe nella salamoja durante la loro immersione. Al finire del termine suddetto, si aggiunge

CHAUFROIX DI PERNICIOTTI ALLA GELATINA.



- (45) Fate arrostitire (ma un po' scarsamente) sei perniciotti, dopo aver loro bardati, ossia involto a ciascuno di essi il petto con una larga fetta di lardo fresco. Tagliateli poi, quando saranno freddati, in 5 pezzi, cioè le due coscie e del petto ne farete tre parti. Paregiate e spellate bene ciascun pezzo, mascherateli in una salsa chaufroix che avrete fatta col sugo dei cascami dei perniciotti e lasciateli raffreddare. Intanto avrete modellato due cigni, in grasso, simili al nostro disegno, i quali fisserete su un rialzo intonacato con burro in essi disporrete i pezzi di perniciotti, li guarnirete di gelatina, ed ultimate col piantare alle due estremità del piatto quattro spadini alla gelatina.

Mescolati tutti questi ingredienti, se ne sparge una parte nel fondo di un mastelletto di legno, e vi si colloca una lingua, e sopra quella un'altro poco di detta mistura di sale e droghe, poi si mette una coppa, sulla quale deve spargersi ancora di quella mistura per mettervi la seconda lingua, ed operando egualmente per sovrapporvi la seconda coppa. Vi si mette poi al di sopra

un buon bicchiere di vino, e si voltano ancora una volta affinchè ne restino imbevute.

Si levano quindi dalla infusione, e si attaccano con un uncino sotto la cappa del camino di cucina, accendendo una buona fiammata per asciugarli un poco, e vi si lasciano poi per un mese circa, perchè divengano bene asciutte e secche, ed anche affumicate. Ciò ottenuto, si levano, si

ripuliscano con un bruschino, si incartano, e si conservano in luogo fresco.

Quando se ne vuole mangiare, bisogna il giorno innanzi prendere la lingua, ripulirla, lavarla con un poco d'acqua tiepida, se d'inverno, con acqua fresca se d'estate, e metterla in infusione ed in bagno in acqua fonte sino all'indomani. In quel successivo giorno si pone a cuocere in una pentola senza porvi sale, ma invece un mazzetto di erbe odorose, una cipolla insteccata di garofani, sellero e carote, e si fa bollire sinchè si conosca essere bastantemente cotta. Si serve in tavola calda o fredda a piacere accompagnata da una salsa piuttosto rilevata.

998. — Piselli alla crema.

Fate cuocere i vostri piselli nell'acqua con pochissimo sale. Lasciateli quindi scolare, metteteli in una casseruola con un buon pezzo di burro, e collocateli sopra un piccolo fuoco, ossia meglio mettete prima il burro, e quando sarà sciolto aggiungetevi i piselli, facendoli saltare un poco nella casseruola, affinchè si imbevano bene del burro. Quindi poco a poco metteteci due bicchieri di crema fresca per ogni due libbre di piselli, e legate il liquido con due rossi d'uovo.

999. — Funghi. Come si mettono in composta.

Sebbene al N. progressivo 421, di questa raccolta, si legga una consimile preparazione, trovo bene di marcare la presente che sembrami promettere migliore riuscita anche per una più ragionevole misura nelle dosi dei diversi ingredienti, poi anche per una più diligente manipolazione:

Dopo aver ripulito una quantità di piccoli funghi che riescano ad un quattro o cinque kl. netti, si lavano bene con acqua fresca, e si mettono ad asciugare all'ombra sopra una tovaglia distesi radi, lasciandoveli per circa dodici ore. Dopo ciò si mettono al fuoco in una caldaja di rame bene stagnata con un litro di olio fino d'ulivo, e mezzo litro di buon aceto, mezza libbra di sale pesto grossolamente, un po' di cannella anche intiera, ed un' oncia di noce, moscata raschiata. Si lascerà bollire per un quarto d'ora rimescolando gli ingredienti suddetti affinchè non si attacchino al fondo poi-

chè prenderebbero il cattivo gusto del bruciato quindi si versaranno in un recipiente largo di terra cotta lasciandoli raffreddare per 24 ore; dopo di che si collocano nei vasi per conservarli, ricuoprendoli con una piastra di lavagna, o di creta, ed aggiungendovi la quantità di olio fino d'ulivo necessario perchè non si guastino, la quale deve stare almeno due dita al disopra della lavagna suddetta, cioè 2 traversi di dito.

1000. — Scorzonera amara. Come si cucina.

Si pulisce questa radice, che altro non è che la grossa radice di una specie particolare di cicoria detta dai francesi *salsifes* e la si fa cuocere in acqua pura, raschiandola prima bene col coltello, e battendola con un pezzo di legno perchè si fenda per il lungo, e si possa levarne la parte legnosa che vi sta nel mezzo. Dopo che è cotta si leva, e si mette in infusione nell'acqua fresca per qualche tempo, poi asciugata e collocata in un vaso di terra cotta, vi versa sopra una *carpionata* composta di aceto aglio e zucchero bolliti insieme, mettendola così bollente sulle radici predisposte come sopra, aggiungendovisi olio d'ulivo. Alcuni aggiungono all'aceto anche pignoli ed uvette; conservasi in questo modo, e mangiasi fredda come un insalata.

1001. — Mascarponi ovvero formaggini di crema. Come si fanno.

Si prende crema sciolta, e può anche servire la così detta mezza crema, cioè meno densa, e la si pone entro un recipiente di rame bene stagnato, o meglio entro un tegame di terra cotta, ponendola quindi a fuoco di carbone sopra un fornello, e dimenando essa crema con un cucchiaino di legno o spatola sinchè arrivi assai prossima alla ebollizione, che per altro non si deve lasciare che si spieghi. A questo punto vi si aggiunge l'acido, cioè per un litro di crema il succo di un limone, ovvero un cucchiaino di finissimo aceto bianco, e dimenata ancora per un minuto o poco più, avvertendo che non abbia a spiegarsi l'ebollizione poi si ritira dal fuoco. Occorre quindi un pezzo di tela da buratto o setaccio di forma quadrata, e della grandezza sufficiente a contenere la crema, piegata ed attaccata per quattro angoli ad apposito cavalletto di legno, la quale si lascia che sgoccioli il siero

durante tutta la notte, sottoponendovi un recipiente adatto. Alla mattina successiva si troverà bello e formato nella tela suddetta il mascarpone, che in allora si leva diligentemente e lo si mette in un fino e pulito pannolino bagnato prima prima in acqua fresca e premuto; conservasi così in luogo fresco sino al momento di servirlo in tavola.

Si avverte che la giusta proporzione della quantità dell'acido colla quantità della crema la si determinerà meglio con ripetute esperienze; e che giova piuttosto abbondare da principio, il che non fa che rendere il mascarpone più duro, di quello che metterne non a sufficienza, lascerebbe imperfetta la coagulazione. In quest'ultimo caso però il composto servirà ancora a farne e burro. In mancanza di crema si può adottare il cosiddetto capodilatte disciolto con un po' di latte e passato allo staccio.

1002. — Manzo alla Kossut.

Si pone in casseruola del burro, lo vi si lascia prendere il colore, si mette in seguito il manzo bene battuto, e questi sia la parte detta rosa del culaccio; si sala da tutte le parti, e lo si lasci al fuoco per 5 o 6 minuti, dopo di che vi si aggiunga cipolla tagliata a pezzetti, pochi chiodi di garofani, e mezzo bicchiere di aceto. Si copre con carta, indi col coperchio sul quale si pone un peso, e si lascia bollire per 4 ore lentamente. Poco prima di servirlo in tavola, si scopre, vi si metta una tazza di buona crema, e scoperto si lascia ancora bollire per mezz'ora circa; si leva quindi per servirlo in tavola, versandovi sopra la salsa in cui è cotto, passata però per il setaccio.

1003. — Limonata spumante.

Tre oncie di zucchero, un ottavo d'oncia d'acido tartarico, un ottavo di carbonato di potassa, ed un litro d'acqua.

1004. — Limonata gazzosa

Acido nitrico 8 grammi; bicarbonato di soda pure 8 grammi, zucchero aromatizzato con olio essenziale di limone grammi 64. Tu mischierai assieme queste polveri che devi comperare da un buon farmacista, e conservale in luogo secco. Un cucchiaino da tavola delle medesime, posto in una tazza d'acqua si forma una limonata deliziosa.

1005. — Sciroppo d'aranci o di limoni.

Scegli alcuni aranci belli e non troppo maturi. Levane gli spicchi e toglili da essi la pellicola bianca che li ricopre. Schiacciali poi e comprimili la polpa in un pezzo di tela nuova o strofinaccio che avrai prima bagnato nell'acqua e spremuto.

Occorrono 800 grammi di zucchero, ossia due libbre abbondantissime, per ogni 500 grammi di succo. Metti al fuoco e fagli dare una o due bolliture, poi distendi sopra di un vaso un pannolino ben netto, e dapprima bagnato in acqua, e lascia così che passi per questo filtro lo sciroppo, che poi conserverai in vasi di terra o di vetro per servirtene all'opportunità.

1006. — Sciroppo di vainiglia.

Vaniglia 64 grammi (2 oncie)

Zucchero del più bello in polvere 532 grammi

Acquavite a 20 gradi, 24 grammi

Acqua filtrata 188 grammi.

Preparazione: taglierai la vaniglia per il lungo, e poi per il traverso il più minutamente possibile, poi pestala in un mortaio di pietra (marmo) aggiungendovi a misura un poco di zucchero, ed un poco di acquavite; versa quindi questo miscuglio in un fiasco o boccetta di vetro col rimanente dello zucchero ed acquavite, e coll'acqua filtrata. Sciogli anche un bianco d'uovo in una piccolissima quantità d'acqua possibile, e versa anche ciò nel fiasco che esporrai quindi per 24 ore ad un calore eguale al sole in estate. Passalo poi alla stamigna e mettilo in altro fiasco che otterrai diligentemente.

Questo sciroppo che contiene un mezzo grammo di vaniglia per grammi 32 di liquido, è eccellente e riesce molto comodo a profumare i preparati di creme e ne occorre assai poco. Aggiungerò che è più economico di servirsi in questo modo della vaniglia di quello che lo si fa in via ordinaria, e poi si ha il vantaggio di averlo sempre pronto.

1007. — Acetosa ossia conserva di framboise (lamponi) ed aceto.

Questa preparazione trovasi anche retro, al n. progressivo 925, ma la presente ricetta mi sembra possa essere migliore in specie quanto alla cottura, risparmiando di cuocere prima

lo sciroppo, ossia lo zucchero. Prendete una bottiglia di vetro, oppure di terra cotta invetriata o maiolica; infondete i due litri di buon aceto di vino, altrettanto in peso di lamponi ben maturi e ripuliti, e lasciateli in questa infusione per otto giorni; versate poi tutto in una volta, aceto e lamponi, sopra un setaccio di seta, e lasciate passare il liquore senza premere il frutto. A questo aceto così preparato unite lo zucchero in pane ridotto a pezzetti, oppure zucchero *pilè* di prima qualità, nella proporzione di un chilogrammo di zucchero per mezzo chilogrammo di liquore, e mettete il tutto in un vaso di maiolica, che otturato collocherete al Bagno-maria sopra un fornello a piccolissimo fuoco, ed allorchè vedrete che tutto lo zucchero siasi disciolto, lasciate estinguere il fuoco, e divenuto che sia freddo lo sciroppo mettetelo in bottiglie, e turatele colla maggiore diligenza.

1008. — Olio essenziale di limone.

Raschiate parecchie scorze di limone sopra un pezzo di cristallo; ponetele sopra un altro pezzo di cristallo eguale, ed inclinateli entrambi affinchè l'olio essenziale che ne sorte, possa scolare nel recipiente che porrete sotto questa specie di torchietto. Allorchè l'olio sarà tutto scolato versatelo leggermente in una boccettina chiusa con turacciolo smerigliato. Tre o quattro ed al più 5 gocce bastano per profumare una crema, oppure un *gâteau* o delle uova al latte, ecc. Potrete ottenere allo stesso modo l'olio essenziale di arancio comune. Riesce assai gustosa la limonata gazzosa profumata coll'olio essenziale di limone, e serve anche per profumare le creme al pari dello sciroppo di vaniglia poch'anzi descritto.

1009. — Latte di mandorle.

Lavate una libbra di mandorle nell'acqua fresca, pestatele in un mortaio versandovi un bicchierino di acqua, e quando sono ridotte in pasta, stemperatele in due litri di acqua. Poni il tutto in un canevaccio ossia grossa tela ben pulita, spremetene il succo, e conditele di zucchero a giusta misura, aggiungendovi qualche goccia di essenza di fior d'arancio.

1010. — "Gâteau", dolce di carne di vitello.

Si prende un pezzo di coscia di vitello, ov-

vero la così detta noce e ben ripulita dalle pellicole e cartilaggini, si taglia a pezzetti, e si tritura minutamente colla mezzaluna unitamente ad uno o due pere egualmente pelate e ripulite, aggiungendovisi un poco di zucchero, in proporzione della quantità della carne. A questa composizione si dà quindi la forma di grossa palla, nella quale si conficcano pezzetti di cedrato candito tutto all'intorno.

Posta sul fornello una casseruola di proporzionata capacità con un pezzo di burro, lo si fa sciogliere e ben colorire, con che però non abbia a prendere odore di bruciato, e vi si mette dentro il suddetto composto per la sua cottura, durante la quale si formerà molto umido che andrassi a poco a poco asciugando e condensando. Ridotta così ben densa la salsa impedendo che si attacchi al fondo della casseruola col dargli fuoco moderato, vi si aggiunge un bicchiere di vino bianco dolce, e levata la focaccia dalla casseruola, la quale avrà presa la forma di una piccola torta schiacciata, si colloca nel piatto che deve servirsi in tavola, versandovi sopra la salsa suddetta, e deve mangiarsi ben caldo.

1011. — Salsa piccante alla Senapa.

Triturate minutamente un pugno di prezzemolo, due cucchiaini di capperi, quattro acciughe, un poco d'aglio, ed aggiungetevi due cucchiaini di senapa con sale e pepe, e stemperate il tutto in once 6 d'olio di ulivo fino sbattendo forte e a lungo perchè si faccia un perfetto amalgama. Al punto di servire mettetevi anche il sugo di due limoni. Ottima salsa questa per il pollame, per le carni cotte alla gratella, per il pesce, ed in specie per l'anguilla.

1012 — Salsa di senapa. Altro modo di prepararla per il lesso.

Senapa oncie 4, e zucchero in polvere oncie 3, che si mischiano ed impastano insieme con olio d'ulivo fino, a ridurla in pasta piuttosto dura come la polenta. Si lascia così riposare per 24 ore, poi si allunga con buon aceto nella quantità occorrente per ridurla scorrevole e liquida per l'uso, mettendola nella salsiera.

1013. — Aceto. Modo di fabbricarlo e di conservarlo buono per gli usi di famiglia.

Prima di tutto bisogna avvertire che alla for-

mazione, ossia meglio alla fermentazione acida abbisogna calore ed aria, tempo e tranquillità.

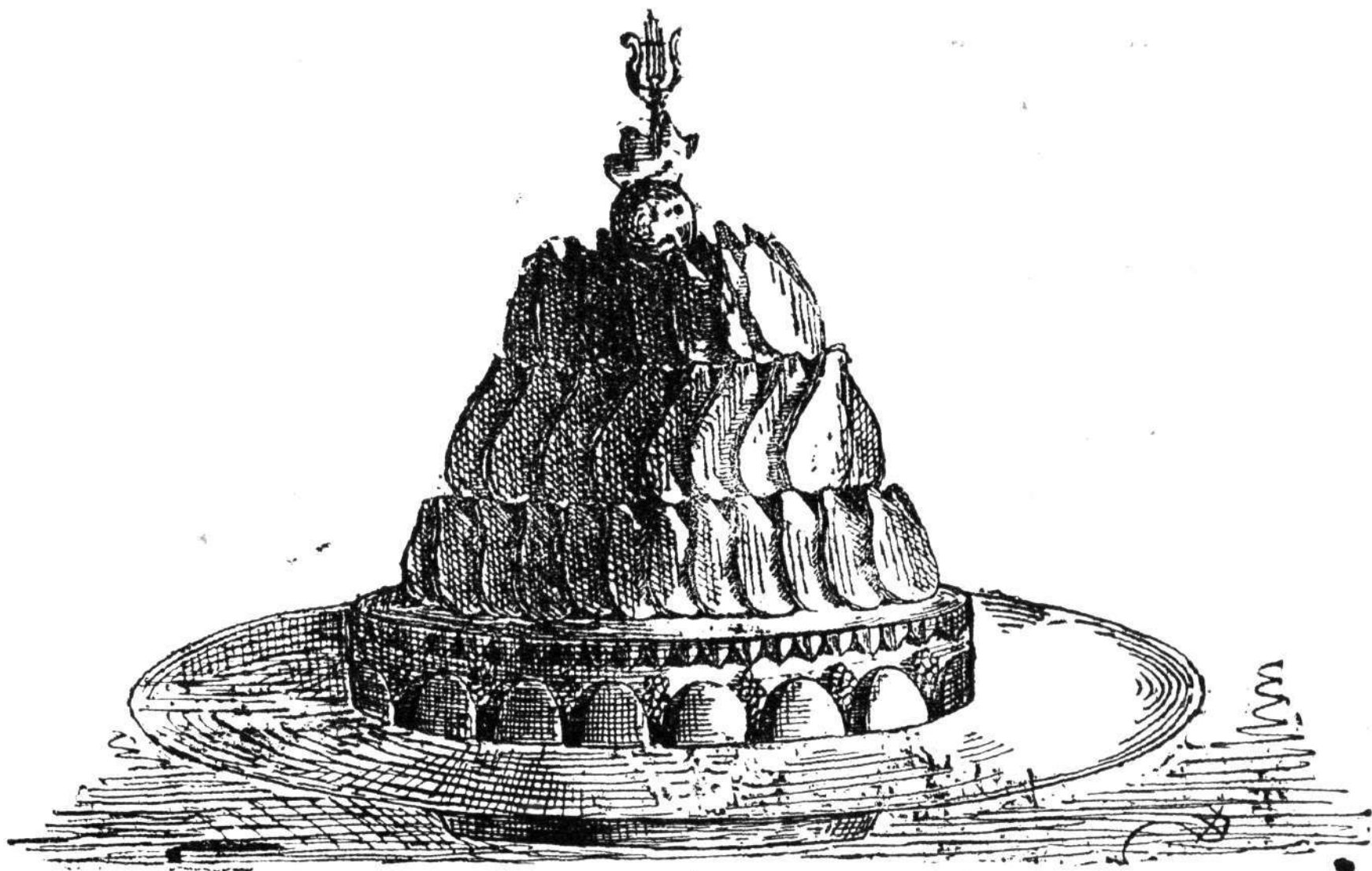
Ciò premesso, per fare un buon aceto bisogna procurarsi dell'aceto anche leggiero, ma naturale, cioè di vino. Quando non si possa averne molto basterà anche un boccale.

Si fa bollire adunque uno o due boccali di

un boccale e più di spirito di vino forte, secondo la quantità dell'aceto che si vuole avere.

Si riempie così di aceto o di vino la botte fino oltre la metà della sua capacità, per esempio ai due terzi, e la si colloca in luogo moderatamente caldo, come sarebbe sopra o presso il cammino della cucina, in modo che vi resti

CHAUFROIX DI FILETTI DI PIVIERI ALLA CAIROLI.



- (49) Preparate 12 pivieri per arrosto, ai quali barderete il petto con lardo, e li farete poi cuocere sullo spiedo oppure nel forno unti di burro. Quando saranno freddi leverete a ciascuno di essi i due filetti, togliendone la pelle e gli ossicini.

Fatto ciò pestate i cascami dei pivieri e metteteli in una casseruola con due scalogne, o cipollette, un mazzetto di erbe odorose e un poco di burro e mettete il tutto sul fuoco a rosolare, bagnateli poscia con un po' di Marsala, fate ridurre a metà e mettete del brodo bianco. In seguito passate il sugo in una catinella, toglietene il grasso e servitevene per incamicciare i filetti di pivieri.

Avrete preparato intanto una bordura di gelatina, decorata con tartufi, la quale sformerete sopra un piatto, nel cui centro avrete fissato un crostone di pane incamicciato di burro, aggiustate i filetti sul piatto come è descritto sul relativo disegno, circondate di gelatina e tartufi, e ponete sulla sommità uno spadino con un bel tartufo.

aceto, e lo si versa bollente in una botticella nuova, od anche in una vecchia, la quale debba avere la capacità presso a poco della quantità di aceto che il fabbricatore vuole consumare in otto o dieci mesi.

Dopo che la botte si è bene imbevuta dell'aceto bollente che vi si è versato, vi si pone la maggiore quantità dell'aceto naturale sebbene debole che ancora si avesse, e del vino buono. Se l'aceto ed il vino fossero deboli, vi si versi

immobile, lasciandoci aperto il foro del turacciolo superiore, che si ricoprirà con un pezzo di calza od altra simile stoffa leggiera a due o tre doppj di maniera che resti libero l'accesso all'aria, moderata la evaporazione e impedito l'introduzione della polvere.

Dopo tre o quattro mesi si troverà un aceto molto forte ed aromatico. Allora si leva tanto aceto quanto approssimativamente se ne consumerà in quattro mesi, e si versa nella botte

altrettanto vino di discreta qualità, ed anche qualche poco di più per supplire alla evaporazione.

L'aceto fatto si conserva in bottiglie, o meglio in un'altra botte, giacchè quello che va di nuovo formandosi non deve più toccarsi per 4 mesi.

Se si versa nella botte vino rosso, si imbianca l'aceto prima di farne uso infondendosi del latte, cioè un mezzo boccale o poco più per quattro o cinque boccali di aceto, poi lo si filtra a traverso carta emporetica da filtro, cioè senza colla.

Sebbene di rado, pure qualche volta avviene che nell'atto si moltiplicano talmente gli infusorii dell'aceto che questo si guasta. Appena che di ciò ci si accorge, debbesi levare tutto l'aceto, e farlo passare per carta emporetica come sopra.

Vuotata poi la botte, vi si versano entro due o tre boccali di aceto bollente, che poi si getta via, quando vi si mette di nuovo tutto l'aceto filtrato con un poco di vino, che formerà ancora la madre sana e forte.

1014. — Aceto, ottimo, economico e subito fatto.

Acido pirro-legnoso oncie 3½ ed un boccale di acqua di fonte. Si mette l'acido suddetto nell'acqua, e l'aceto è bello e fatto. Questa ricetta fornisce un aceto ottimo per la conservazione di peperoni e cetrioli, e può conservarsi in bottiglie per ogni altro uso.

1015. — Uva. Come si conservi.

In qualche paese di Francia si conserva l'uva perfettamente fresca in questo modo. Tagliato il tralcio a cui è attaccato il grappolo della lunghezza di circa 40 centimetri tanto al disotto che al di sopra del frutto, ed applicatovi un grano di uva ad ognuna delle estremità, sospendetela, ed abbiate cura di rimpiazzare i grani suddetti alle estremità del tralcio ed il frutto, nonchè le foglie, che vi si devono anche lasciare. Il frutto conservasi così fresco per lungo tempo, e per un anno almeno.

1016. — Rosolio Crema di vaniglia

Prendete tre pesche o baccelli di vaniglia, che dividerete in due e metterete in un vaso con mezzo grano d'ambra. Porrete quindi al fuoco tre litri e mezzo di acqua pura di fonte,

nella quale farete sciogliere due libbre e dieci oncie di zucchero in pane tagliato a pezzetti. Allorchè lo zucchero avrà gettato un bollo, lo verserete nel vaso che contiene la vaniglia e l'ambra. Divenuto freddo, tale composto vi agguincerete due litri e mezzo di spirito di vino rettificato, e lascierete infondere questo miscuglio per sei giorni; in seguito lo colorirete con della cocciniglia preparata, indi lo filtrerete alla carta sugante che si trova a tale uso preparata, e che si addatta in un imbuto, meglio se di vetro.

Ottenuto così il liquore, si mette in bottiglie bene turate.

1017. — Tartufi. Modo di conservarli

Scegliete di preferenza dei tartufi neri, sani e di fresco raccolti. Li spezzerete e laverete bene.

Quindi con un coltello gli leverete la pelle leggermente, avendo cura di non ritenere che quelli che sono sani. Li collocherete in bottiglie intieri ovvero a pezzi, le quali chiuderete bene con turaccioli di sughero, e gli darete quindi un'ora di bollitura al bagno maria.

1018. — The. Maniera di prepararlo.

Si distinguono tre sorta di The:

1° Il The verde comune che ha le foglie piccole, spiegazzate (*chiffonnées*), ed appicate insieme nell'essicarsi.

2° il The verde più fino, le cui foglie sono più grandi, non rotolate, di un colore un poco più pallido del verde-bleu, d'un gradevole odore di violetto, e di un gusto grazioso.

Il 3°, *The-bout*, così detto, che ha le foglie più piccole, e più peloso delle due specie precedenti, il colore più carico, e del gusto pressochè eguale degli altri. Fate bollire due litri d'acqua in una caffettiera di rame stagnata. Riscaldare bene un recipiente per il The, (*Tetiera*) d'argento, ovvero di terra cotta o di porcellana col versarvi dentro acqua bollente, che subito getterete via. Mettete quindi immediatamente nel detto recipiente una buona cucchiata da caffè di The, e versatevi sopra due litri d'acqua bollente accennata in principio, chiudendo poi diligentemente il recipiente, e lasciando compiere l'infusione per dieci minuti, dopo di che sarà il The buono a prendersi.

Si costuma, prendendo il The di mattina, di mischiarvi un poco di crema o latte, e di inzupparvi fette di pane tostate e ricoperte di burro fresco. Vi si mischia pure crema o latte, quando lo si prende alla sera, servendo invece del pane tostato, ogni sorta di pasticceria leggera.

1019 - Zuppa al latte di mandorle.

Prendete mezza libbra di mandorle dolci che porrete con acqua al fuoco, ed allorchè questa sarà prossima a bollire, ne ritirerete le mandorle per levargli la pelle, gettandole di mano in mano in acqua fresca. Dopo averle asciugate le pesterete di un mortajo di legno o di marmo bagnandole di tanto in tanto con un cucchiaino d'acqua per impedire che si trasformino in olio. Metterete quindi in una casseruola una quantità sufficiente di zucchero, pochissimo sale, ed un piccolissimo pezzetto di canella, nonchè una fetta di limone. Farete bollire il tutto per un quarto d'ora all'incirca. Passata poi questa composizione al setaccio comprimendo le mandorle con una spatola di legno, poi le collocherete in una zuppiera aggiungendovi del pane riposato, tagliato in sottili fette, e leggermente tostato, detto comunemente *roties*.

Veggasi la descrizione di queste *Roties* nel capitolo *preparazioni*. Voi troverete in questa zuppa, salubrità e gusto.

1020. — Zuppa al The.

In due litri di buon latte ovvero di crema sciolta, mettete sei o sette cucchiainate di The, zucchero in proporzione, e pochissima vaniglia. Fate bollire con precauzione questo miscuglio affinchè il latte non si rapprenda.

Scioglierete a parte in un poco di latte caldo tre o quattro rossi d'uova, che verserete nella crema, ed il tutto poi passerete attraverso di un setaccio poco fitto, e ne bagnerete la zuppa sopra fette di pane abbrustolito.

1021 — Zuppa di zucche.

Prenderete maggiore o minore quantità di zucchette per due litri di latte, gli leverete la pelle ed i semi, ed anche la parte in cui i semi trovansi inseriti, quindi taglierete le zucchette od anche le fette di una zucca a piccoli pezzi, ponendoli in una marmitta con acqua, e facendoli cuocere sino a che riducansi in marmel-

lata, e l'acqua siasi consumata. Vi aggiungerete allora del burro quanto la grossezza di un uovo, ed un poco di sale, lasciando che mandi ancora qualche bollo.

Farete pure bollire da parte due litri di latte e messovi un poco di zucchero lo verserete sopra la marmellata di zucche, bene mischiando il tutto.

Non rimarrà allora che di servirvene a bagnare fette di pane abbrustolite, e collocate nella zuppiera. S'intende da sè, che per una zuppa meno abbondante, la quantità delle zucche dovrà essere proporzionata alla quantità del latte, e ne avrete una minestra sana e rinfrescante.

1022 — Zuppa al cioccolato senza cioccolato.

Questa zuppa denominata anche (cioccolato economico) è in uso in qualche parte dell'antica Allemagna e dell'Alsazia. E' molto aggradevole e costa poco. Si pongono al fuoco due cucchiainate di buona farina di frumento in una casseruola ovvero in una pignatta, e lo si fa tostare a secco continuamente rimovendola con spatola o cucchiaino di legno finchè sia divenuta quasi nera, ed in allora vi si versano dentro due litri di latte dolcemente e non cessando dal rimescolare.

Aggiuntavi quindi una sufficiente quantità di zucchero ed un poco di canella gli si continua la bollitura non cessando dal rimescolare per tanto tempo quanto ne occorre presso a poco per la cottura del cioccolato.

Cotto che sia questo miscuglio, vi si stemprano dopo averlo ritirato dal fuoco uno o due rossi d'uova, e si versa poi sopra fette di pane tostate nella zuppiera.

1023. — Zuppa di farina tostata.

Prendete un piccolo pezzo di burro, e mettetelo in una padella di ferro sopra il fuoco aggiungendovi alcune cucchiainate di farina di frumento o di segala, e con una palettina di rame o largo cucchiaino di legno, continuate a rimescolare ed agitare fortemente sino a tanto che la farina abbia preso un bel colore bruno carico, senza per altro che abbruci. Una mezz'oncia circa di questa farina cotta con tre o quattro bicchieri di latte, serve a formare una zuppa altrettanto aggradevole che igienica, quando

venga condita con poco sale, pepe, ed aceto, e la si versi nell'atto di servirla in tavola sopra fette di pane tostato e collocate nella zuppiera.

1024. — Gâteau economico di pomi di terra.

Si fa cuocere sotto la cenere unita a bragia, la quantità di pomi di terra a proporzione del bisogno, e cotti che siano si pelano, si riducono in pasta. Una libbra per esempio: di questa pasta si mette in una terrina, e ci si aggiungono sei gialli d'uovo, e quattro oncie di zucchero in polvere.

S'impasta il tutto assieme, ed in seguito vi si mettono la scorza di un limone, mischiata col sugo dello stesso limone, ed il bianco delle sei uova sbattuto alla fiocca. Collocate il tutto in una tortiera alquanto unta affinchè il gâteau non attacchi, si fa cuocere e si serve bollente, dopo di averla aspersa superficialmente con zucchero in polvere.

1025. — Pasticcetti con pasta sfogliata.

La pasta sfogliata per questo uso si compone in queste proporzioni, e la si prepara a questo modo: Tre libbre di fior di farina di frumento, acqua fredda, un poco di sale, e se si vuole anche qualche giallo d'uovo. La si impasta e se ne fa una sfoglia quadrilunga, ma non troppo fina, presso a poco della spessezza di un pollice.

Vi si pongono al di sopra 2 libbre e mezza di burro fresco, e si rovescia metà della pasta sopra l'altra metà, di maniera che il burro vi rimanga nel mezzo. La si distende una seconda volta collo stenderello di busso infarinandola sotto e sopra, continuando a ripiegarla e distenderla per ben cinque o sei volte. Dopo che la pasta sfogliata così preparata, si trituranò un poco di coscia di vitello, midollo di bue, prezzemolo, cipolla, e funghi e aggiungetevi due uova, sale e pepe, e da ultimo stemperate questo miscuglio con una proporzionata quantità di crema. Tagliate in seguito dei piccoli pezzi di quella pasta e collocateli sopra le forme a tale uopo destinate, mettendo quindi sopra ciascheduno un poco della descritta farcia, se ricoprendo con altro pezzetto di pasta, dorando con giallo d'uovo perchè non attacchi. La loro cottura si farà, al forno od in mancanza di meglio sotto il testo.

1026. Burro per ornamento di tavola o come dicesi *hors-d'oeuvre*.

Prendete burro a metà salato, ed impastatelo con erbe fine minutamente triturate, cioè prezzemolo, cipolletta, e qualche poco di dragoncello (*estragon*). Poi introducetelo nella forma a cannone fatta espressamente a tale uso, e comprimetelo fortemente col bastone di legno che vi è addattato, dimodochè egli sorta dal buco piccolo che vi è nella parte opposta, ed aggiungendolo più perfetto; in pasta una mezza dozzina di nocciole domestiche che mischierete col burro e colle erbe triturate suddette.

1027. — Chiarificazione dell'aceto rosso.

Per ogni litro di aceto vi si mettono tre o quattro cucchiariate di latte: si agita, poi si lascia riposare per alcune ore; dopo di che si filtra attraverso di una carta sugante o da filtro. Se l'aceto si trova ancora eccessivamente colorato, si ripete l'operazione: con questo mezzo l'aceto acquista una limpidezza perfetta; concentrato al gelo prende molissima forza, e si opera a questo modo: Lo si espone a quella temperatura, durante l'inverno in terrine non inverniciate. La parte acquosa si gela, e si leva di seguito sinchè l'aceto non dia più ghiaccio, ed in allora bisogna metterlo in bottiglie ben chiuse.

1028. — Sciroppo di caffè, che può servire a preparare il caffè nero, ed anche per il caffè col latte.

Prenderete due libbre di buon caffè che farete tostare e macinerete. Ne infonderete quindi una libbra in due litri scarsi d'acqua lasciandolo riposare e schiarire. Versandone poscia la parte chiara, infondere in questa l'altra libbra di caffè, operando come alla precedente. Fate cuocere mezza libbra di zucchero e tiratela al *caramel* sinchè abbia preso un colore un poco carico. Mettetevi dentro il caffè ottenuto come sopra per fare fondere lo zucchero, e tutto s'incorpori bene, al fuoco sempre come deve intendersi, dopo di che lo mettete con altra mezza libbra di zucchero in polvere in un vaso inverniciato che possa essere chiuso diligentemente. Questo vaso deve essere collocato sulla cenere calda per otto o nove ore; dopo di che deve essere passato per una stamigna a forma di

calza o imbuto e divenuto freddo lo porrete in bottiglia da conservarsi in luogo fresco.

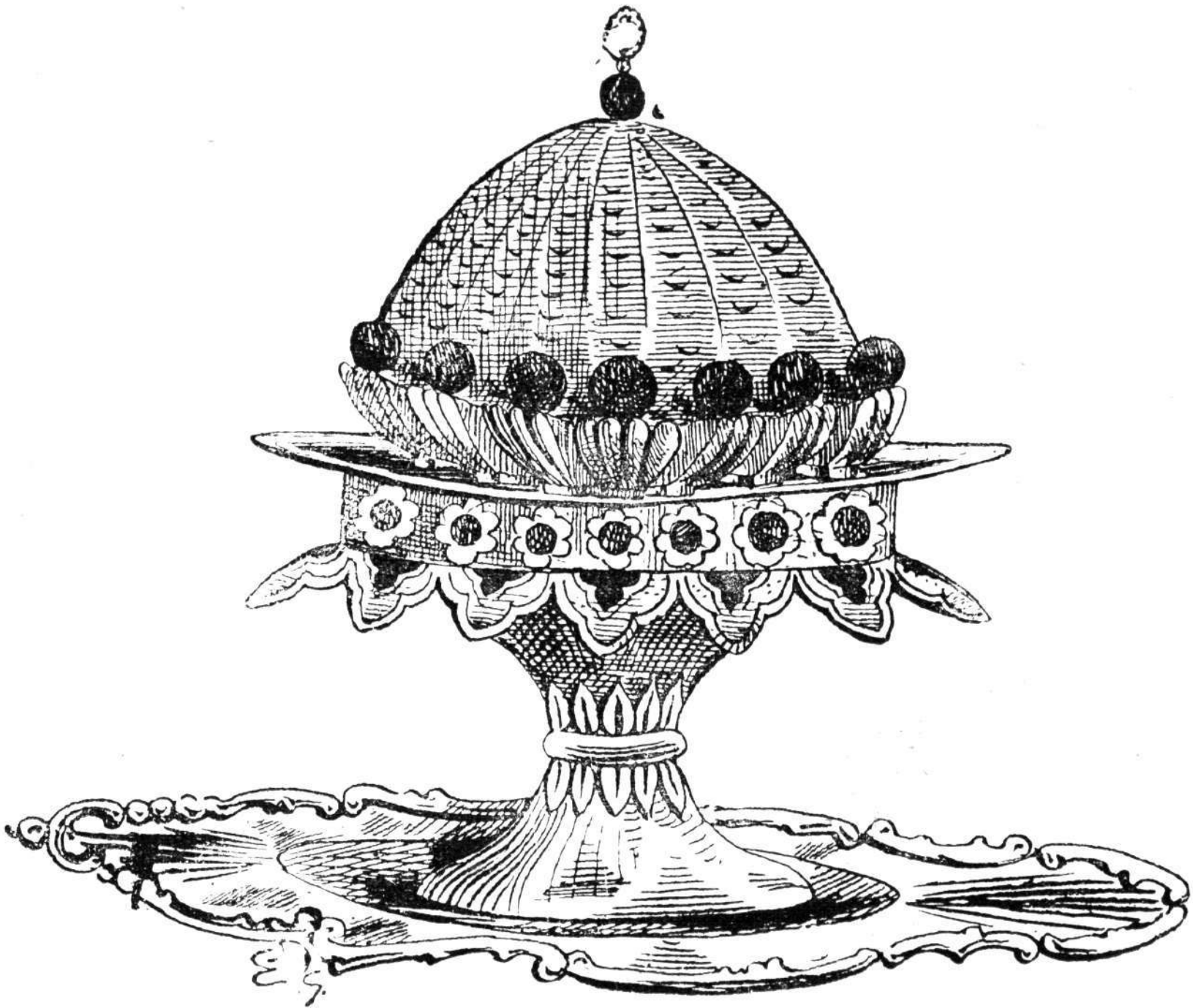
Volendovene servire, ne metterete in una tazza da caffè più o meno secondo che bramerete il caffè più o meno forte, versandovi sopra acqua bollente.

dendo pesca il vaso ermeticamente. È anche questo un piatto d'antipasto (*hors-d'oeuvres*) che piace generalmente.

1030. — **Salciccione con carne porcina e patate.**

Prendete una libbra di carne fresca di porco tagliuzzata, che farete cuocere a metà; mi-

CHAUFROIX DI FAGIANO ALLA GELATINA.



(50) Cucite come di consueto due buoni fagiani, che siano abbastanza frolli, ma non troppo passati, e metteteli a cuocere in ristretto dentro una casseruola adatta con burro, prosciutto, legumi, erbe odorose, sale ec. fateli rosolare su fuoco vivace, e poi bagnateli con mezzo bicchiere di Marsala, consumato il quale continuerete a bagnarli con un po' di brodo fino alla loro completa cottura.

Dopo freddati, scalcateli regolarmente, togliete ad essi le pelli e le ossa, in modo che ne farete otto pezzi. Le carcasse ed altri cascami li pesterete nel mortaio per poi farle rosolare in una cosseruola, con burro e scalogne trite per poi bagnarli con la sostanza in cui avete cotto i fagiani, fate ridurre a metà, passate il sugo, e disgrassatelo bene.

D'altra parte, mettete in un'altra casseruola un po' di burro e due cucchiaini di farina, che farete rosolare finchè abbia acquistato un color biondo, e poi bagnerete con il sugo suddescritto e della buona gelatina. Fate ben ridurre sul fuoco, dimenando bene perchè non si attacchi nel fondo, e quando è fatta la passerete nella stammina, la rimetterete in un casseruolino, per dimenarla di tanto in tanto fuori del fuoco finchè sia fredda. Al momento adatto, immergete i pezzi di fagiano, uno alla volta, e appena rassodateli lucidateli con gelatina semi coagulata, e poi montati i pezzi di fagiano come il disegno che vi presentiamo, ultimando con uno spiedino guarnito.

1029. — **Cipolle all'aceto.**

Ripulite delle cipolle piccolissime, tagliandole bene la parte del germoglio.

Ponetele quindi nell'aceto entro in un vaso sinchè ne sia ripieno, e copritele con dragoncello (*estragon*) o serpentaria, salandole, e chiu-

schiate questa carne con quattro libbre di pomi di terra ridotti in pasta; aggiungetevi sale, pepe, e droghe; impastate in seguito il tutto con diligenza; ed in allora abbiate delle budella di bue ben pulite e riempitele col detto miscuglio dopo averne legata una delle estremità, ser-

dosi di uno stromento di peltro a tale uso destinato ; di tanto in tanto bisogna pungerlo con uno spillo perchè ne esca l'aria, e si impedisca che si rompa.

Comprimetelo bene affinchè riesca egualmente compatto, e legatelo con cordicella alla lunghezza che vorrete. Si lascia quindi che asciughi entro un pannolino per due o tre giorni, e poi lo si sospende alla soffitta. È un cibo gradevolissimo e lo si fa cuocere bollito, ovvero alla arrosto sulla graticola.

1031. — Sciroppo d'aceto con odore e gusto di framboises (lamponi.)

Prendete un boccale di vetro, oppure un vaso di terra cotta della capacità di un litro e mezzo ovvero due litri, e mettendovi una quantità di buon aceto, infondetevi quanti lamponi ben maturi che potrà contenere senza che l'aceto le sorpassi, lasciandovele così per otto giorni.

Alla scadenza di questo termine verserete tutto in una volta l'aceto ed i lamponi sopra un setaccio di seta, lasciando che il liquore passi senza comprimerle. Ottenuto che avrete a questo modo il vostro aceto chiaro, aggiungetevi due libbre di zucchero in pane ridotto a pezzetti, ossia meglio ponete lo zucchero dentro in una bottiglia di vetro e lungo collo, e versatevi sopra l'aceto aromatizzato, chiudete bene la bottiglia, e mettetela al bagno-maria sopra un fuoco assai moderato sinchè lo zucchero siasi intieramente sciolto. Lasciate allora estinguersi il fuoco, e quando il sciroppo sarà divenuto quasi freddo, mettetelo in bottiglie che chiuderete ermeticamente, con sughero a macchina per esempio a catrame.

1032. — Salsa piccante di senape.

Tritate minutissimamente un mazzo di prezzemolo, due cucchiaini di capperi, quattro acciughe ben ripulite, ed un poco d'aglio ; aggiungetevi due cucchiaini di senapa, sale e pepe, indi stemperate tutto con sei oncie d'olio sopraffino, sbattendo forte ed a lungo perchè si faccia perfetta lega. Al momento di servire mettetevi il sugo di due limoni.

Ottima salsa questa pel pollame, per le carni cotte sulla graticola, pel pesce, ed in ispecie poi per l'anguilla.

1033. — Sapagean, specie di zabajone.

Mettete in una casseruola una bottiglia di vino generoso, 8 oncie di zucchero in pane oppure *pilè*, 6 uova intiere, ed il sugo di 3 limoni ; sbattete il tutto continuamente mantenendo un fuoco vivo, e quando è vicina l'ebollizione e che il composto sia divenuto spumante e solido come un zabajone versatelo nelle tazze da cioccolatte.

N. B. La ricetta dice sei uova intiere, ma forse sarebbe meglio di mettervi il solo giallo. Così pure mi sembra opportuno che il miscuglio suddetto si debba sbattere bene prima di porlo al fuoco.

1034. — Crema montata, comunemente detta alla Chantilly.

Alla quantità occorrente di buona crema doppia (panna), aggiuntavi un pizzico abbondante di gomma arabica in polvere, e tenuta un'ora in un catino di rame stagnato sul ghiaccio, sbattesi poi con frusta di bacchettine di vimini, ovvero di filo di ferro, sinchè riducasi bianca come la fiocca, spumosa e sostenuta, e così dopo averla condita con zucchero al velo profumato, od anche con liquore, come maraschino o kirschwasser od altro si serve artisticamente disposta in un piatto, con cialdoni od altri biscotti da parte.

1035. — Burro di acciughe per guernizione.

A 24 acciughe, lavate a dovere e senza spine, ben peste in mortaio di pietra o di legno, con 6 oncie di burro fresco, dodici tuorli d'uovo, e poco pepe di Cajenna, aggiungi tre oncie di finissimo olio d'ulivo, il sugo di tre limoni, ed un pizzico di zafferano sciolto nell'acqua ; e tutto ben pesto ancora e stacciato, serba in un piatto sul ghiaccio pel bisogno.

Si passa per una siringa a stampo, e se ne forma un piattellino di guernizione per la tavola.

1036. — Polpettine di pesce persico, tinca, agoni, od altro.

Tolta la pelle a questi pesci e le lisce, sfilettateli, poi prendete ognuno di questi filetti e spianateli leggermente col coltello per potervi collocare su ciascuno uno strato di farcia, o pesto dello stesso pesce. Ciò fatto, tritate minutamente del prezzemolo con poco aglio, quat-

tro code di gamberi se ne avete, od in mancanza di tutto ciò supplite con due acciughe, ed unite il composto con un uovo e sale, ed un pugno di formaggio trito, distribuendolo poi sulle fettine preparate di pesce, che rotolerete ed infilerete a due a due sugli stecchi alternandoli con delle foglie di salvia. Poi infarinatele e mettetele in casseruola con burro soffritto al color d'oro, e bagnate con brodo di pesce od acqua, dopo che d'ambe le parti avranno preso un bel colore, e salate nuovamente, terminate loro la cottura e servitele in tavola.

1037. — Modo di preparare le fettine nettate dalle spine e dalla pelle.

Metodo per sfilettare i pesci, e togliere da essi delle fettine o liste. Occorre avere un coltello di mezzana grandezza, dalla lamina sottile, e molto tagliente. Si recide al pesce persico la testa, si apre per il lungo dalla parte del ventre per togliergli le interiora, quindi si divide per intiero, e prendendone una metà, gli levano le lisce col coltello, che esistono soltanto nel concavo della pancia, e con un colpo solo. Allora presa quella parte di pesce per la coda, se ne distacca tutta in un pezzo la polpa, incominciando alla radice della coda, e spingendo la lama tra la polpa e la pelle. Lo stesso si pratica poi coll'altra metà del pesce, dopo averla distaccata allo stesso modo dalla lisca grossa di mezzo.

1038. — Cialde alla crema.

Per 18 Cialde occorrono :

2 bicchieri di crema fresca e densa.

1 bicchiere di farina.

8 Uovi, ed un poco di sale.

Prendete una catinella assai concava, cioè profonda, nella quale verserete la crema, e la monterete con la frusta a ciò adatta, sinchè sia ridotta alla fiocca. Nel frattempo fate rompere 8 uova, sbattendone le chiare ed i rossi separatamente in un piatto, le chiare finchè siano ridotte alla fiocca, i rossi un poco meno, ai quali ultimi, aggiungerete del sale in proporzione. ed il bicchiere di farina versandola poco a poco, e sbattendo contemporaneamente il miscuglio, in modo che la pasta riesca ben fina, e senza grumi. Dopo di che vi aggiungerete li bianchi e li rossi d'uovo, nonchè la crema

montata come sopra. Si cuociono in una padella leggermente riscaldata, ed unta con olio fino d'ulivo, e versandovi a cucchiariate la pasta suddetta come si fa colle cialde ordinarie, e devonsi recare in tavola ben calde e spolverizzate con zucchero.

N. B. Resta a sapersi quanto al modo di cottura, se nella padella anzichè semplicemente ungerla con olio d'ulivo, od ingrassarla, come dice la ricetta, che è tolta da un libro francese, debbasi mettere olio d'ulivo in quantità sufficiente a friggere le suddette cialde, che pare dovrebbero formarsi prendendo tanto della suddetta pasta quanto ne contiene un cucchiajo, e lasciandola così cadere di volta in volta nell'olio bollente.

1039. — Pallottoline di carne cotta.

Quando vi avanzano il giorno innanzi delle carni cotte, grasso, nervi, pesateli, poi tritateli minutamente. Prendete poi dei pomi di terra in doppio peso della carne, e fateli cuocere in stufato, che è quanto dire di collocarli dopo averli bene lavati in una marmitta con fondo, soprapponendovi uno strofinaccio di tela immerso nell'acqua, e ricuoprite la marmitta. Cotti che siano pelateli, schiacciateli, e mischiateli bene colla carne preparata come sopra, e che già avrete condito di sale e pepe moderatamente. Formatene quindi pallottoline grosse quanto una noce che immergerete prima in uovo sbattuto, poi passerete in fiore di farina, e friggerete per ultimo in strutto ben bollente, ovvero ne burro fuso.

1040. — Pasta di vitello e giambone.

Prendete un chilogramma di noce di vitella (parte interna della coscia) che taglierete in fette dello spessore del dito piccolo nel filo dritto della carne: abbiate grammi 250 di carne di porco assai finamente tritata, e grammi 500 di prosciutto tagliato pure in fette sottili. Collocate sul fondo di una marmitta di terra cotta di forma ovale un primo strato di fette di vitello, sopraponetevi uno strato di prosciutto e terminate con uno strato di carne tritata di porco, avendo cura di spargere sui detti strati una moderata quantità di sale e di pepe, nonchè qualche chiodo di garofano, ed un poco di noce moscata raschiata. Ricominciate collo stesso or-

dine a collocare quei strati sinchè la marmitta ne venga riempita. Versate poscia sopra tutte queste carni un bicchiere di vino di Madera avvero di Bordeaux, ed una cucchiata di aceto forte. Coprite la marmitta, ed applicate all'ingiro del coperchio perchè riesca ermeticamente chiuso un poco di pasta da fornaio, che anche voi potete preparare con farina acqua e lievito. Mettete quindi la marmitta in forno non troppo caldo, e lasciatevela per 4 ore, ed il pasticcio sarà cotto.

1041. — Pasticcio di lepre.

Disossate un lepre, tritatene la carne con sei cipolle, prezzemolo e timo. Aggiungetevi un chilogrammo di lardo egualmente tritolato, poi pepe, sale ed alcuni chiodi di garofani.

Disponete il tutto in strati regolari in una marmitta di terra cotta che coprirete contornando il coperchio di pasta, e fate cuocere in forno moderato, durante 3 ore.

Non lo scoprirete che quando si sarà raffreddato.

1042. — Salsa di Ribes (*grosseilles*).

Spremete i grappoli del ribes in modo di cavarne sugo bastante a riempirne due grandi bicchieri. Ponetelo al fuoco in un vaso non stagnato oppure in un recipiente adatto di terra cotta. Aggiungetevi una proporzionata quantità di zucchero, e lasciatelo riscaldare dolcemente. Legate quindi questa salsa con tre rossi d'uovo, e servitevene per versarla sopra i budini dolci di riso, di semolina. ecc. ecc.

1043. — Sciroppo di ribes.

Abbiate 500 grammi di ribes sgranellato ; 355 grammi di zucchero ridotto in polvere. Prendete un recipiente adatto di terra nuovo, e ponete in esso alternativamente uno strato di zucchero in polvere ed uno strato di granelli di ribes, e così di seguito. Allorchè il vaso di terra sarà riempito a $\frac{3}{4}$ della sua capacità, copritelo bene con una vescica, che adatterete all'intorno, assicurandola con spago. Ciò predisposto mettete al fuoco una marmitta piena d'acqua, immergetevi il vaso suddetto contenente la composizione, e lasciate che bolisca per tre ore. Ritirate allora dal fuoco, e versate il tutto in un setaccio sovrapposto ad un catino; allorchè lo

sciroppo sarà così passato per il setaccio, e sarà divenuto freddo, mettetelo in bottiglia.

Occorrono 6 chilogrammi (12 libbre) di Ribes e 4 grammi (500 grammi (5 libbre) di zucchero per ottenere 6 bottiglie di sciroppo.

1044. — Ribes in grappoli.

Prendete dei bei grappoli di ribes misti bianchi e fossi; fate sciogliere della gomma arabica in acqua; immergete in essa ad uno ad uno i grappoli di ribes ed involgeteli poscia nello zucchero ridotto in polvere. Feteli poi seccare, ed ordinateli sopra di un piatto, che figurerà bene al *dessert*, e riuscirà gradito.

1045. — Conserva di pom' cotogni.

Prendete la quantità che volete di pomi cotogni, pelateli, tagliateli in quattro parti, e levatene i semi, ed a misura che procedete in questa prima operazione gettate quei quarti in un catino ripieno d'acqua. Ciò eseguito, levate con una schiumarola quei frutti per metterli in un proporzionato recipiente di terra oppure di rame stagnato, e postili a fuoco, lasciateli bollire per due ore, ossia meglio sino a tanto che comprimendoli colle dita, si schiacciano. Allora essendo a sufficienza cotti, li verserete sopra un setaccio collocato sopra un catino, lasciandoveli a scolare per ben due ore. Aggiungetevi in peso altrettanto di zucchero, rimattendo il tutto a fuoco, non lasciandogli però mandare che qualche bollire, e la conserva sarebbe fatta.

Io credo che quando si mettono quei frutti cotti nel setaccio, si abbiano anche a far passare dal medesimo dal sottoposto vaso in cui vi è il residuo dell'acqua nella quale furono cotti, poichè la ricetta francese : dice di pecare questo sugo dopo il passaggio del setaccio come sopra, e di aggiungervi altrettanto zucchero in peso, e così si otterrebbe una conserva, una *gelie*, come dice la ricetta ; però meglio riflettendo, bisogna ritenere il contrario, esaminando la ricetta seguente che è un seguito della prima.

1046. — Pastiglie di cotogni.

Dice questa seconda ricetta di pesare la quantità che vi rimane di pomi cotogni nel setaccio, di aggiungervi il doppio di zucchero ridotto in polvere, di rimettere il tutto sopra un fuoco moderato in un vaso di terra o di rame, di rimenare e schiacciare i pomi con una schiu-

marola continuamente affinchè la pasta non si attacchi; dipoi quando piegando il bacino, la pasta cade da esso senza separarsi, la si ritira dal fuoco. Si formano quindi delle cassette di carta che si spolverizzano di zucchero, e si versa in esse la pasta.

1047. — Frittelle soffici (*Beignets soufflés*)

Prendete una casseruola di rame, versatevi dentro due bicchieri d'acqua, la metà di uno spicchio di limone, e fate bollire un quarto d'ora.

In quest'acqua così bollente mettetevi quanto una noce di burro fresco, ed altrettanto di zucchero, una presa di sale bianco, ed un pugno di farina di frumento. Dimenate in fretta con un cucchiajo di legno lasciandola sul fuoco questa pasta sinchè divenga abbastanza consistente e non si attacchi alle dita. Ritirate allora la casseruola dal fuoco, e continuate a dimenare ciò che vi si contiene, rompendovi dentro 4 uova, bianco e giallo, l'uno dopo l'altro, quindi lasciate riposare la pasta per 10 ore.

Per poi fare friggere i *soufflés* dovete mettere al fuoco una padella con dello strutto o del buon olio di Lucca mettendovi dentro men-

tre va riscaldandosi un cucchiajo di fiori d'arancio.

Quando lo strutto è *bastantemente* caldo prendete con un cucchiajo un poco della detta pasta lasciandola cadere nella padella.

Non devono i *soufflés* essere troppo grossi, nè metterne troppi in una volta nella padella, nella quale devono immergersi tutti nello strutto e rotolarsi liberamente. Si servono caldi spolverizzati di zucchero.

1048 — Liquore stomatico di noci

Prendete 1 litro di spirito di vino per frutta: 15 noci colte in giugno e tagliatele in pezzetti colla loro corteccia; 1 1/10 di noce moscata pure in pezzi o polverizzata: 1 1/4 d'oncia di cannella: 8 oncie di zucchero e sei garofani: lasciate il tutto in infusione per 45 giorni, levate dipoi il liquido, filtratelo imbottigliatelo il liquore è fatto.

Nel vaso ove trovasi il deposito degli ingredienti adoperati, versatevi un litro di vino bianco anche del più scadente per altri 45 giorni, ed avrete ottenuto un eccellente vino pure da imbottigliare.

Moltiplicando le dosi, avrete in proporzione maggior numero, sia di liquore, che di vino.

FINE DELL'OPERA DEL CONTE VITALIANO BOSSI

PARTE SECONDA

Ai nostri lettori

Essendo terminato il manoscritto del Conte Vitaliano Bossi, che costituiva la prima parte del presente MANUALE, il nostro direttore-tecnico, signor Ercole Salvi, ne comincerà ora la seconda parte, corredandola di tutti quei dati e considerazioni indispensabili alla pratica dell'arte culinaria.

Egli colmerà alcune lacune riscontrate nella parte prima, ed in questo suo lavoro tenendo conto del desiderio espressoci da molti lettori ed abbonati, si diffonderà più estesamente sull'insegnamento della cucina casalinga, secondo i metodi più pratici ed economici moderni.

1. — La cucina attraverso i secoli.

L'uomo è onnivoro, e cioè prende il suo cibo da tutti i regni della natura, animale, vegetale e minerale.

L'istinto della conservazione nell'uomo è sublimato dal *gusto*, che lo guida a scegliere tra i prodotti della natura quelli che gli sono più richiesti, a tenore della costituzione individuale e dell'età ed a seconda del clima sotto la cui influenza vive.

L'igiene applicata alla nutrizione, offre un estesissimo campo allo studio, che non è separato dal campo della scienza e della filosofia se non da una barriera più effimera che reale.

Questa verità speriamo di poterla dimostrare, non *ex professo*, ma spilogando qua e là in una lunga serie di fatti, che per esser tali, non si possono giustamente confutare.

Tutto quanto abbiamo così enunciato, Brillat-Savarin lo ha riassunto in un'assioma bernesco: “ gli animali si pascolano, l'uomo solo sa mangiare, „ e cioè l'uomo soltanto sa applicare l'intelligenza a discernere i cibi che più si confacciano ai suoi bisogni fisici e ai suoi determinati propositi.

Non è nostro intendimento tentare usurpazioni sui chiusi che la medicina s'è riserbati.

Il nostro compito limitasi a fornire insegnamenti pratici, spogliati di ogni veste che abbia dell'arido o del disgustoso, per converso invaghendoli con forme le più possibilmente attraenti.

Su tale proposito ce ne rimettiamo all'Oraziano:

Et pueris olim dant crustula blandi

Doctores, elementa reliquit ut discere prima,

che il Tasso, in epoca a noi meno lontana, riproducesse colla figura della medicina melata per palliarne il disgustoso sapore.

E forti di questi precetti dovuti alla sapienza de' nostri antichi, nel raccontare le vicende dell'arte culinaria attraverso i secoli, non tanto mireremo a perderci in riprodurre quisquiglie infruttuose d'insegnamenti, come invece cercheremo di cogliere profitto delle vicende storiche per mettere in luce di qual modo una stessa legge diriga le manifestazioni dello spirito, e le azioni umane, e quanta relazione corra tra l'alimento del corpo e l'estrinsecazioni dell'animo.

L'arte destinata ad appagare il gusto, non ha minor ragione d'esistere, di quelle destinate ad appagare la vista, come la pittura, la scultura, la coreografia, o l'udito, come la musica, e dimostrare questa ragione narrandone i casi, che forse ancora non appartengono che agli incubuli della sua storia, in tono ora serio e riflessivo, ora gaio e sbrigliato perchè torni più accetto, ecco il proposito nostro.

Brevi pagine devono servire alla prefazione di questa seconda parte dell'*Imperatore dei Cuochi* se non si vuole scoraggiare il lettore a percorrerla e a meditarla fino alla fine.

2. — L'igiene in cucina.

L'imperatore dei cuochi!

A prima vista parrebbe un titolo che non possa attirare l'attenzione che delle cuoche e dei ghiottoni.

Eppure a niuno dovrebbe sfuggire la importanza dell'arte di bene scegliere e preparare i cibi e la vera influenza che essa esercita nell'ordine fisico e morale, cioè sull'igiene dell'organismo umano, sulla formazione e sull'equilibrio dell'intelletto e del carattere, facoltà nobilissime, alimentate e conservate dall'educazione morale, che è però strettamente connessa coll'educazione fisica, cioè coll'igiene.

Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei. E' un antico proverbio che si potrebbe con maggior verità sostituire col seguente: *Dimmi che cosa mangi e ti dirò chi sei.*

Infatti un individuo sobrio e nutrito con pasti ben preparati e sostanziosi, a condizioni pari sarà sempre migliore, sia fisicamente che moralmente, di un altro individuo dotato della stessa organizzazione, il di cui nutrimento sia male scelto e mal preparato.

Innumerevoli e continui sono i rapporti e gli

scambi fra i diversi visceri dell'organismo umano e segnatamente fra lo stomaco e il cervello.

Oggi le arti e le scienze seguono un lento, ma non interrotto periodo di trasformazione.

Le arti, spogliandosi a poco a poco del ritmo e delle forme convenzionali, si poggiano unicamente sullo studio e sulla imitazione del vero nelle diverse e multiformi sue manifestazioni.

La scienza, abbandonato il fallace empirismo delle antiche scuole, intende alla esplorazione e allo scoprimento della verità, per mezzo del metodo sperimentale, poggiato sulla accurata e minuziosa osservazione dei fenomeni naturali.

Da sua parte anche la cucina ha seguito questa grande evoluzione intellettuale, che è la caratteristica della nostra età, e si è trasformata.

Essa si va purgando degli antichi pregiudizi e smesse le ibride miscele e i forti intingoli che formavano la delizia di palati guasti e viziati, non più adultera il naturale colore e sapore dei cibi, non ne distrugge coll'azione del fuoco le facoltà nutritive, ma contempera e corregge con saggio equilibrio i diversi elementi senza alterarne il tessuto, senza alterarne la fibra, senza scomporne le forme.

Ed è per questo che oggi l'occhio posandosi, ad esempio, sopra un piatto contenente una fetta di *roastbeef* con verdura, è soddisfatto nel vedere che il rosso e il verde primitivo sono stati scrupolosamente conservati dall'abilità del cuoco.

Ogni organismo dopo un certo numero di anni si è interamente rinnovato e ricomposto coi diversi elementi che si va continuamente assimilando per mezzo della respirazione e della nutrizione.

Sono dunque l'aria e il cibo i fattori della macchina umana, dell'aria e del cibo si formano e si alimentano il sangue, il cervello, il cuore laddove hanno sede le facoltà nobilissime dell'intelletto e del sentimento.

E' un fenomeno che si ripete tutti i giorni e del quale ciascuno può convincersi con una facile esperienza.

Quando la sanguificazione si compie regolarmente, le forze fisiche e morali mantengono il loro giusto equilibrio, il bilancio dell'organismo non presenta alcuna deficienza e in conseguenza la mente è più fresca, il carattere più forte, la coscienza più desta. Al contrario quando le cattive digestioni rendono povera ed irregolare la

formazione del sangue, s'intorbidia l'intelletto si ottunde il sentimento, si annebbia la coscienza.

E ciò affermiamo senza timore d'ingannarci parlando in generale, senza escludere le eccezioni, che non possono certo distruggere la verità di tale fenomeno. Di essa ci fanno prova non solo gli individui, ma intere popolazioni.

Vediamo ad esempio che gli abitanti delle maremme e delle paludi sono cupi, irritabili, neghittosi e spesso feroci, mentre al contrario i montanari sono franchi, gioviali e generosamente ospitali.

Da che dipende tale diversità di caratteri!... Unicamente dalla diversità dell'aria che respirano. Nell'aria dei monti abbonda l'ossigeno, che, mediante la lenta combustione alimentata dal mantice polmonare, arricchisce il sangue di globuli rossi, mentre l'aria delle bassure, che difetta di tale elemento, lo impoverisce e rende l'uomo triste, macilento e spesso malvagio. Ora se un tale fenomeno si verifica per la diversità dell'aria che si respira, dovrà per legittima conseguenza verificarsi per la diversa qualità degli alimenti, poichè appunto tanto la respirazione che il pasto sono i fattori della nutrizione.

Chi sa quante sentenze, pochissimo giuste, non sono state concepite in un istante di cattivo umore da un infelice magistrato avvelenato da un pessimo cuoco, non sono state pronunciate da una bocca avvelenata da una cattiva digestione!

Un cattivo pranzo rende l'uomo bisbetico, irritabile, pronto alle offese. Al contrario un pranzo leggero e succulento, che restaura le forze senza affaticare soverchiamente lo stomaco, suscita e crea eccellenti disposizioni dei convitati.

Quante buone ispirazioni non desta un buon pranzo, quanti utili avvicinamenti non si compiono alle frutta, quanti rancori non si dimenticano, quante paci non si suggellano!...

Tutti sanno che i grandi eventi che si svolgono nella storia dell'umanità hanno origine da piccole cause talora impercettibili. Or bene chi sa quanti avvenimenti che hanno deciso talvolta della sorte delle Nazioni hanno avuto nascimento da una buona o cattiva nutrizione di coloro che ne furono attori principali?

Napoleone I evitava sempre di dare battaglia se non aveva corroborato il suo esercito con

un pasto piccolo e sostanzioso. — Un cibo tonico e sano, una bevanda leggermente stimolante data a tempo può trasformare un uomo debole e timido in eroe, come un cucchiaino di liquore eccitante, somministrato in un dato istante, può preservare da una sincope e quindi da morte istantanea.

Oggi la stessa arte medica, spogliatasi dall'empirismo superstizioso dei vecchi rimedi, non combatte la natura, ma la asseconda nella sua reazione contro il male, e si vale sopra tutto dei cibi e delle bevande. Si ravvicinano quindi il medico e il cuoco, poichè l'arte del secondo è efficace allecata e sussidiaria dell'arte e della scienza del primo.

Nè si creda da taluni che la cucina sia arte che si compiaccia soltanto di vellicare i palati dei ghiotti avidi di nuove sensazioni.

La vera cucina ha uno scopo prettamente igienico e per raggiungerlo dee pur rendere le vivande agreevoli al palato.

Le persone robuste e ben costituite si contenteranno di una cucina semplice e di cibi comuni, ma saggiamente alternati e preparati e cotti con giuste misure.

I soggetti deboli e malaticci al contrario, (ed oggi disgraziatamente sono i più) hanno bisogno di una cucina che stimoli leggermente le papille del gusto, affinchè l'assimilazione delle sostanze nutrienti avvenga più facilmente. E nei loro pasti, con sapiente alternativa, devono unirsi e succedersi in diverse proporzioni, a seconda dei rispettivi temperamenti, le carni, la verdura, i farinacei, il pesce e gli altri elementi di nutrizione. E il diverso temperamento dovrà dare la misura della prevalenza dell'uno sull'altro alimento.

3. — Dei brodi e sughi.

Il brodo di qualunque animale costituisce per l'uomo uno degli elementi liquidi tra i più ricostituenti e facilmente assimilabili, epperò costituisce il principale elemento della buona cucina. Per avere un buon brodo bisogna mettere le carni nell'acqua fredda, riscaldandola a grado a grado fino a che arrivi all'ebollizione; nel frattempo l'acqua si impadronisce di tutte le parti solubili contenute nella carne, la quale, stando alle più diligenti analisi, risulta composta di *fibrina* o carne muscolare, di *albumina*

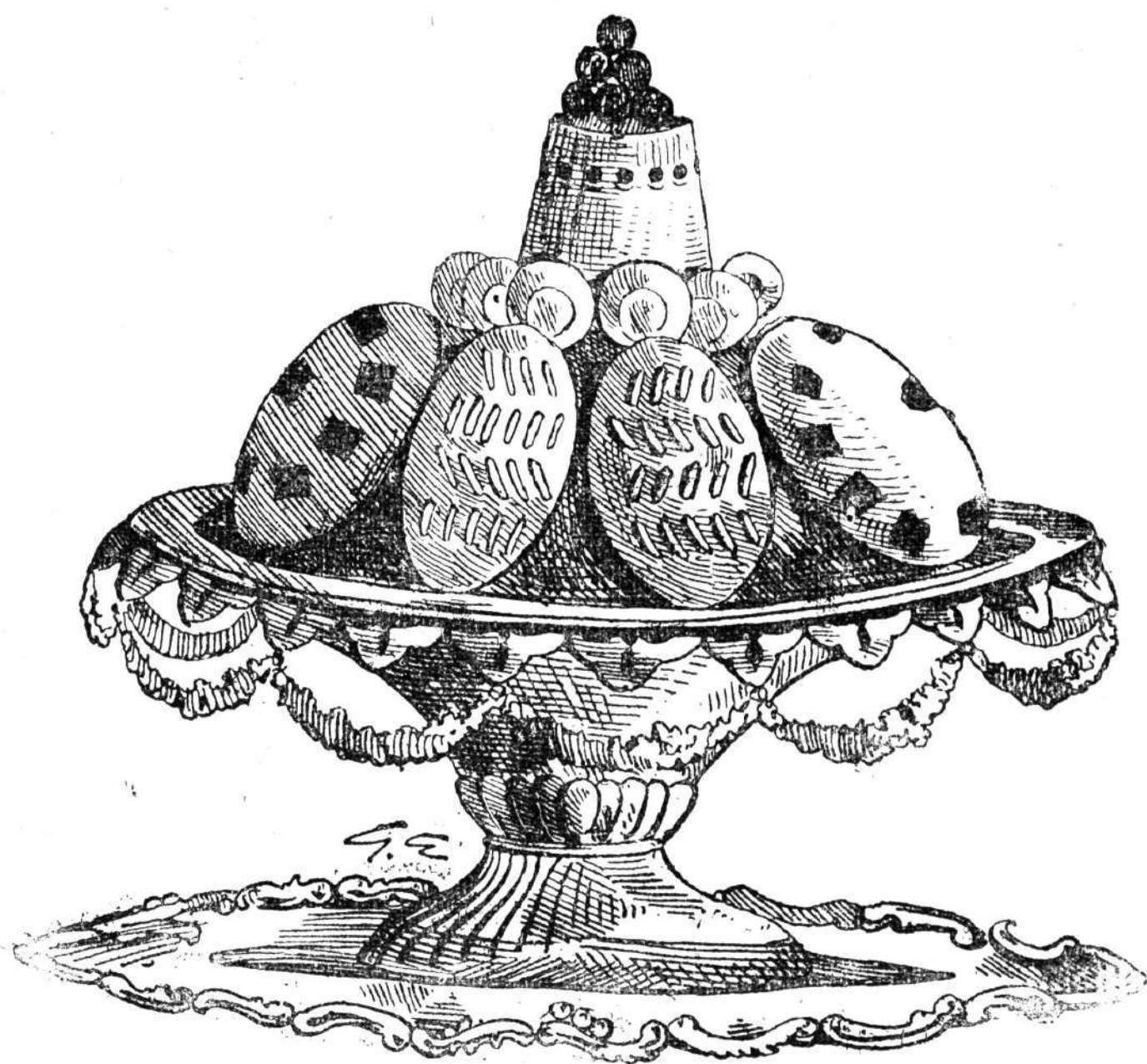
di *ematosina* o materia colorante del sangue, di *tessuto cellulare*, di *grasso* contnente l'*oleina* e la *stearina*, di *materie estrattive* e di *molti sali*.

gior parte dell'*albumina* che è nella massa car-
nosa si rafferma coagulandosi e rimane ade-
rente al tessuto. Pronta a sciogliersi a prima

ANIMELLE DI VITELLO ALLA VISCONTI-VENOSTA.

- (51) Spurgate per qualche ora nell'acqua fresca sei anime/ e di vitello da latte, e poi mettetele a dissanguare in una casseruola d'acqua tiepida, tenuta in un angolo del fornello, cambiandola di quando in quando finchè le animelle siano perfettamente bianche e rassodae.

Lasciatele raffreddare sotto pressione leggiera, in mezzo a due pannolini, quando son ben fredde pareg-
giatele bene, lardellatene tre con filetti di lardo, conficcate sulla superficie delle altre tre dei chiodi di tar-
tufi neri disposti simetricamente.



- (51) Ciò fatto, mettele tutte le animelle in una teglia, nel cui fondo avrete posto delle fettoline di prosciutto di cipolla e di radiche gialle, nonchè un mazzolino di erbe odorose e cinquanta grammi di burro. Adagiate la teglia sul fuoco finchè ogni cosa abbia preso un bel color nocciola, e poi sbruffate su del vino bianco, e finite di bagnare a metà altezza con sostanza di vitello, o brodo consumato.

Coprite la teglia e fate cuocere in forno finchè le animelle sian colorite e cotte, e la loro sostanza ben ristretta, con la quale luciderete bene le animelle. Poscia togliete quest'ultime dalla teglia, passate la loro cottura, disgrassatela e rimettetela nella teglia, come pure le animelle mantenendole calde e ben spalmate di sostanza ristretta.

Frattanto avrete fatto cuocere un risotto con brodo e sostanza, ed ultimato con un pezzo di burro fresco, ungete uno stampo a piramide, sul genere indicato dal disegno, spalmatene abbondantemente le pareti col risotto che avete fatto, e nel vuoto centrale ponete delle scaloppine e dei fegatini di pollo, e fette di tartufi. Ricoprite questo ripieno con dell'altro riso, lasciate rassodare il contenuto dello stampo, tenendolo per circa dieci minuti dinanzi alla bocca del forno, indi rovesciatelo nel centro di una crostata di riso intagliata in forma di cestello, disponete intorno alla piramide le animelle, alternandone le specie, mettele sulla sommità dei funghi torniti e tartufi ed inviate contemporaneamente, in disparte, una salsiera di salsa tedesca.

Durante il tempo della decozione nell'acqua la *fibrina* vi rimane insolubile; in forza dell'azione del calorico e dell'acqua una porzione d'*albumina* viene abbandonata al brodo; ma la mag-

giorsione è la *ematosina*; infatti l'acqua si colora subito in rosso: se non che il calorico la fa poi coagulare insieme all'*albumina*, e riunendosi in fiocchi va a costituire la *schiuma*. Quanto

meno adunque un animale sarà stato dissanguato, la sua carne darà maggior schiuma, ma d'altra parte siccome il sangue contiene molto *osmazoma*, la carne poco dissanguata produce brodo migliore.

Il tessuto cellulare si gelatinizza in parte, e in parte si scioglie, come pure rimane disciolto una porzione del grasso e della polpa nervosa, da cui sprigionasi quell'odore grato del brodo che lo rende tanto appetitoso. È all' *osmazoma* che il brodo deve altresì il sapore e l'aroma particolare che lo caratterizza; l'*osmazoma* oltre al possedere una proprietà nutriente, stimolante pronunciatissima, eccita l'appetito e contribuisce grandemente a rendere facile la digestione.

Le ossa sono composte d'una base terrosa a cui devono la loro solidità, d'una parte gelatinosa abbondante e d'una materia grassa simile al midollo e che non è forse che una porzione di quest'ultima sostanza.

La gelatina è sì abbondante nelle ossa, che un ettogramma di queste ne contiene quasi quanto un chilogramma di carne.

Se le ossa saranno stritolate, l'acqua discioglierà una maggior quantità di gelatina; la quale per essere insipida non farà che togliere al brodo il principal merito, la purezza. In via ordinaria le ossa di bue, quelle di coscia specialmente, non nuociono alla bontà del brodo, ma se questo è destinato a servire per salse o *consommé*, le ossa dovranno assolutamente lasciarsi da parte per essere cotte separatamente ed adoperate nelle cozioni secondarie, che non hanno nulla di comune coi veri *fondi* di cucina. Perchè il brodo conservi le sue qualità aromatiche e di freschezza, non deve bollire che il tempo necessario alla completa cottura della carne; lasciarla al fuoco un tempo maggiore è voler diminuire le proprietà sapide acquistate. Si dovrà mettere la maggiore attenzione nel togliere la schiuma prima che l'ebollizione la faccia sciogliere, il che renderebbe torbido il brodo. Lorchè l'ebollizione è prossima, aggiungete qualche cucchiata d'acqua fredda, onde provocare la maggior quantità di schiuma.

Quando la pentola è ben schiumata vi si porrà il sale, un mazzetto di erbe odorose, come sedano, porro, carote, prezzemolo, cerfoglio, cipolla con qualche chiodo di garofano. Il

pollame non deve essere posto nella pentola che quando la carne abbia raggiunto quel grado di cottura, sicchè l'uno e l'altra si possano levare contemporaneamente.

Riguardo alla carne è di estrema necessità la massima freschezza, per brodi e sughi; quella infrollita offre un prodotto inferiore di circa i quaranta per cento.

Lo stesso dicasi dei legumi che vogliono esser colti di fresco e cerniti. I legumi secchi comunicano quasi sempre al brodo un sapore che non rassomiglia per nulla a quello dei legumi verdi.

E' inutile il rammentare ad ogni ricetta, che il pollame sia sviscerato, e i legumi mondati e via dicendo; son cose troppo ovvie e comandate dalla pulitezza, perchè sia prezzo dell'opera il farne speciale parola. Valga adunque questa osservazione per tutti.

La forza nutriente e stimolante del brodo si desume anche dalla qualità delle carni che s'impiegano. Quella di bue sta nel primo grado quella di vitella, di pollo, e in generale di tutti gli animali a fibra bianca danno un brodo meno saturo di principii nutritivi, meno eccitante od anche lassativo.

Ed è quello che raccomandiamo nei brodi e sughi la massima attenzione con la più scrupolosa sorveglianza, essendo il fondamento principale di una buona cucina.

4. — Il latte e le sue proprietà.

Il latte a seconda degli animali che lo forniscono riesce più o meno nutritivo, più o meno facile nella digestione.

La vacca e la capra sono gli animali dai quali si ottiene un latte maggiormente nutritivo.

Il latte della capra è molto bianco, più sano e migliore che quello di pecora, ma più denso che quello di vacca, e meno liquido e serioso che il latte di asina. La crema o panna che si ottiene dal latte di capra è molto densa, ma mai così gialla come quella del latte di vacca; però la crema o panna che si ottiene dalla capra non è molto opportuna per fare il burro, poichè ne da poca quantità.

Il latte d'asina è più leggero e conviene soprattutto alle persone malaticcie e di stomaco debole.

Questo latte, in generale si addice alle costi-

tuzioni sanguigne e nervose ed è contrario ai ragazzi linfatici, ed agli adulti biliosi.

Il siero che si ottiene dal latte di asina dà una bibita rinfrescante; quagliato o rappreso, il latte è rinfrescante, rilassativo; ma non conviene ai biliosi, ai vecchi, ed a coloro che hanno le viscere facilmente irritabili.

5. — Alimentazione e carne.

La carne di bue contiene tutte le sostanze che rigorosamente bastano a mantenere la vita dell'uomo; arrostita, principalmente se poco cotta, eccita lo stomaco, facilita l'azione digestiva e fornisce tanta copia di elementi riparatori quanto non se ne trova in nessun'altro alimento. Se però l'uso giudizioso imprime vigore, l'abuso conduce facilmente alle infiammazioni ed a tutte le indisposizioni che provengono da una nutrizione troppo sostanziosa. La carne di vacca, se ben ingrassata e non molta vecchia, diversifica poco da quella di bue. La carne di vitello è più tenera, meglio digeribile, ma meno nutriente di quella di manzo. Il montone contiene meno sugo del bue, e la sua carne è quasi altrettanto nutriente, purchè sia ben nutrito e che abbia avuto un buon pascolo. Le carni di pecora e di capra sono più indigeste e meno nutritive di quelle di manzo e di vitello; non così gli agnelli giovani, che forniscono un buon alimento, se hanno avuto un buon pascolo, e che siano morti di fresco, guai se fossero il contrario. Il majale dà una carne saporatissima, nutriente, ma pesante; i condimenti la rendono meglio digeribile, ma più eccitante e riscaldante, lo stesso dicasi del cinghiale.

Il porcelletto è di difficile digestione, massime se non ha passato 15 giorni di nascita.

La carne di lepore, è secca, arsa ed astringente; il capriolo, il daino, il cervo partecipano dalle qualità del montone, ma la loro carne è più eccitante e riscaldante, essendo animali più moventi. Secondo la dottrina d'Ippocrate si trova una carne meno succolenta negli animali selvaggi, che nei domestici, in quelli che si pascono di frutti, che in quelli che si pascono di erbe, nei maschi, che nelle femmine, secondo l'età; alle posizioni nelle quali vengono pasciuti si deve il loro gusto.

Le carni tigliese, perchè troppo fresche, sono meno saporite delle frolle, ma più facilmente di-

geribili, essendo più focose. Le carni salate sono meno nutritive delle fresche; ottimo il prosciutto e sani i salami crudi. All'incontro indigesti i salsicciuoli, le sopressate, i sanguinacci, la salsiccia. Guardatevi dagli affumicati che se sono putridi, possono riuscire velenosi!

I fegati, soprattutto il fegato grasso *foies-gras* sono assai indigesti, massime se hanno passato l'anno di scatola-*conserva*, preferite quello di vitello, fatto di fresco: lo stesso dicasi degli arnioni, del cuore, dei tendini, del sangue e delle trippe qualsiasi. I fagiani, le pernici, le anitre selvatiche e in generale tutta la selvaggina forniscono un alimento aromatico, nutritivo, stimolante. Il pollo, il tacchino, il piccione danno un'ottimo alimento superiore assai alle carni dell'anitra, e dell'oca, perchè troppo grasse. Il coniglio, se vecchio, è indigesto, lo spinoso, e il riccio indigestissimi.

6. — Le carni del bue "manzo".

Gli alimenti che tornano più assimilabili per l'uomo, e quindi più sani e nutrienti, sono quelli che appartengono al regno animale; carni, latticini e uova.

Tra le carni, quella del bue, tiene certamente il primato, avvegnacchè, a seconda della sua età, ci viene offrendo l'alimento il più confacente e agli stomaci deboli e affaticati, e agli stomaci robusti e attivi.

Parleremo un'altra volta delle carni bovine tenere e semitenere, come sono a dirsi le carni del vitello o del mezzo-bue.

Ora vogliamo intrattenerci più specialmente delle carni che il bue nel pieno vigore dell'età e riposato ci dà.

Intanto bisogna distinguere il bue coltivato per la macellazione e il bue che è tolto dai lavori campestri, bene spesso stremato dalle fatiche. La carne del primo, molto nutriente, è saporita e facilmente digeribile, quella del secondo, tigliesa, ha poco gusto e riesce di non facile digestione.

Non è però difficile premunirsi dell'inganno. La carne del bue di prima qualità dev'essere d'un bel color rosso vivo, leggermente venato e marmorizzato di bianco; consistente, ma morbida nel tempo stesso. Il bue di qualità inferiore dà una carne in quella vece di color più cupo, che è meno succosa e più coriacea.

Le parti migliori e più ricercate dai gastronomi sono il filetto e il lombo, (lonza) che meglio prestansi per l'arrosto. Per loro cottura basta un'ora o poco più, dovendosi ottenere nel punto stesso tenerezza e succolenza della carne. Protraendo la cottura, la carne si fa dura ed asciutta, epperò chi si piace dell'arrosto di manzo molto cotto, deve aggiungere del succo per ridargli quell'umore che l'azione del fuoco gli sottrae.

La carne arrostita, poco o nulla perdendo delle sue qualità nutrienti, sviluppando un gusto molto gradito al palato umano ed essendo per così dire approntata dal calore, per la digestione, riesce molto corroborante e assimilabile, e quindi uno dei cibi più sani e ricostituenti che si possano desiderare.

Tanto il lombo e il filetto come l'altre parti meno fine, la coscia e il culaccio ad esempio, si possono cuocere in abbragiato o stufato che dire si voglia. Cambiano così di gusto perdendo in proprietà calorifera e nutriente, ma guadagnando dal lato della varietà. Bisogna però osservare di non usare per la cucinatura di succhi troppo consistenti, le sostanze troppo ristrette nuocendo alla tenerezza delle carni, che vanno cotte a fuoco lento, tenendole umettate di succhi allungati sì, ma non al punto però di determinare una dispersione eccessiva degli umori nutrienti delle carni stesse. Appena cotto poi l'abbragiato, si riduce e rinforza la salsa cucinandola a parte.

Un altro sapore, ancor meno sapido, ci offre il manzo bollito, che viene ad essere anche meno corroborante dell'abbragiato o stufato, perdendo coll'ebollizione tutte quelle proprietà nutrienti che conferisce al brodo. Le parti più acconcie del bue per cuocere bollite sono: il culaccio, il fraccoste (costato), la noce e la punta di petto.

Per avere un buon bollito di bue è necessario mettere la carne nella pentola quando l'acqua vi sia già in ebollizione; il calore immediato coagola l'albumina all'esterno della carne, formando una specie d'involucro, che impedisce all'acqua d'addentrarsi e diluire le proprietà nutritive della carne.

Il brodo in questo caso rimane alquanto leggero, e ad aiutarlo giova unirvi odori vegetali come quelli della cipolla, del porro, del sedano, del prezzemolo, delle carote, delle rape, od an-

che di vegetali aromati come il timo ecc., a seconda dei gusti; questi ingredienti, se non valgono ad accrescere la parte sostanziale, conferiscono al brodo e alla carne un sapore agreevole.

Volendo poi curare più specialmente la sostanzialità del brodo anzi che quella della carne, bisognerà mettere il bue a cuocere con acqua fredda, digrassando bene il brodo, perchè oltre ad essere nutrito e saporito sia di facile digestione. Anche qui si possono unire vegetali ed erbe odorose come sopra s'è detto.

Finalmente s'hanno le gambe del bue, che per essere largamente provvedute di muscoli e nervi danno gelatina in gran copia, quella gelatina di cui la cucina trae il più gran profitto per le guarnizioni dei piatti freddi.

Tra le parti fine, non ancora mentovate, del bue, s'hanno le costole che si possono cucinare tanto ai ferri che abbragate.

Tra le parti meno fine, vi sono la spalla e il petto che servono più specialmente per il brodo. Delle parti viscerali del bue abbiamo il fegato, del quale si fanno delle frittture economiche, per le famiglie, e più specialmente per quelle degli operai.

Il fegato poi si può cucinare in molti altri modi.

Con il polmone, la milza, il cuore, ecc., si fanno dei buoni stufatini economici.

La trippa, o busecca, è anche addattatissima a cucinarsi in zuppa, in intingolo, ed altri vari modi.

Finalmente anche con la coda del manzo, si ammaniscono succolentissime pietanze e zuppe squisite.

7. — Degli antipasti.

Ordinariamente gli antipasti si predispongono sulla tavola, e vi rimangono per tutta la durata del servizio, affinchè i convitati possano servirsene a loro piacimento.

Questi antipasti si compongono di assortite varietà a seconda della stagione, dei gusti e della borsa. Trattandosi in questa nuova parte, quasi esclusivamente di cucina casalinga, e perciò poco dispendiosa, ometteremo quegli antipasti, per sè stessi costosissimi e che ordinariamente non si adottano che nei grandi pranzi.

Fra questi, faremo però eccezione delle ostri-

che, uno dei più gustosi antipasti, le quali se in alcune circostanze costano molto, in alcune altre costano pochissimo, (cioè 65 o 70 centesimi la dozzina).

Gli antipasti adatti per una tavola modesta, sono molti numerosi; essi si compongono più sovente di salati assortiti, come prosciutto, salame, mortadella, zampone, cotighino ecc, o di verdure, a seconda della stagione; come rava-

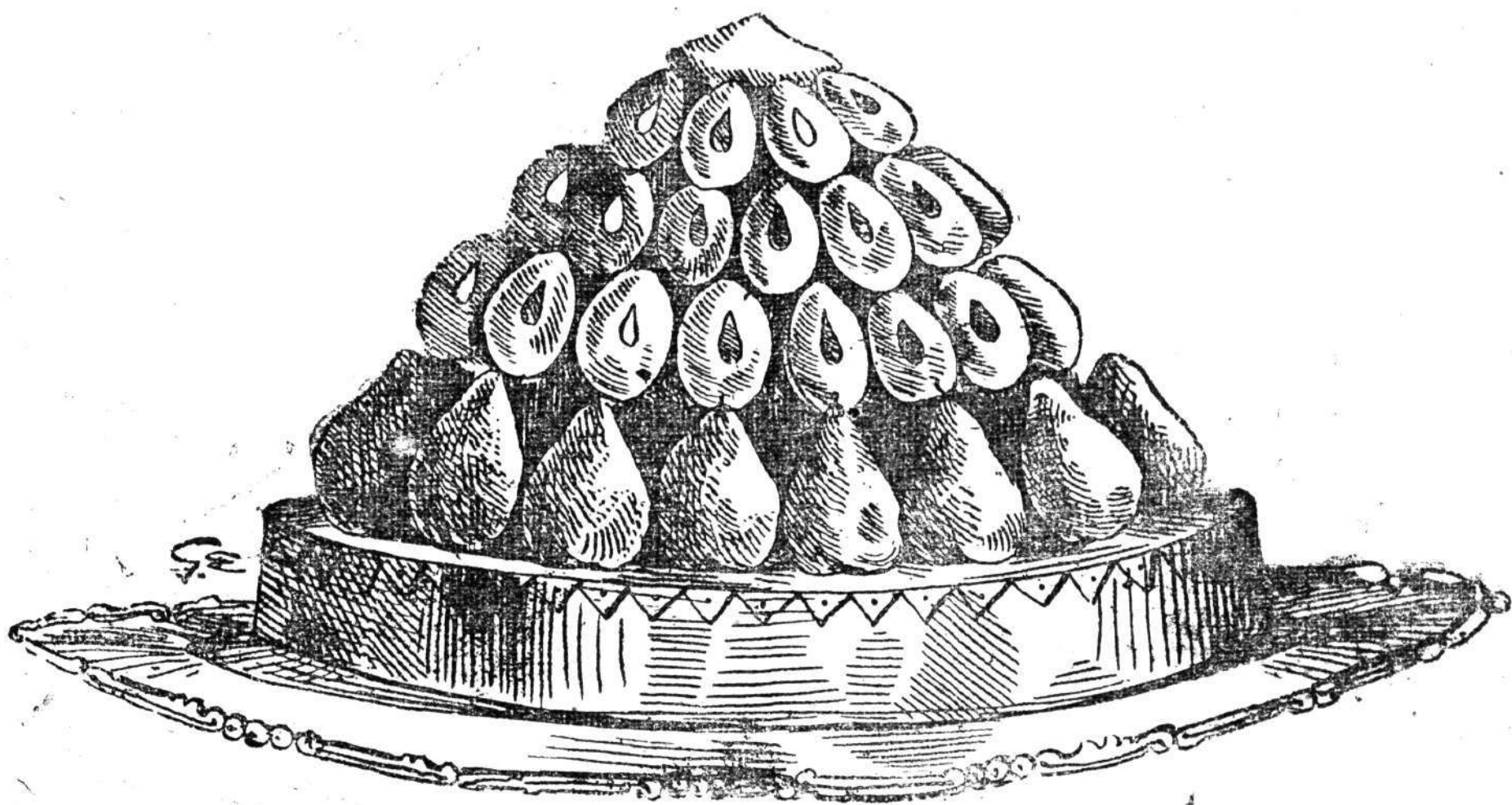
porcellana o di cristallo, (ed in mancanza di queste in piattini) disposti con ordine, gusto, e pulizia.

8. — Delle zuppe o minestre.

Nelle regole fondamentali dell'Arte Culinaria, si distinguono tre specie ben distinte di zuppe o minestre.

Le zuppe chiare, cioè a dire quelle compo-

ALBICOCCHIE ALLA ROMANA.



- (52) Tagliate per metà una trentina di albicocche non troppo mature, pelatele, gettatele in acqua bollente, per scolarle tosto, e metterle in una terrina, bagnandole fino a coprirle con sciroppo vanigliato ristretto, un'ora dopo, scolatele e disponetele a forma di cupola su uno strato di riso alla canna, messo su un piatto concavo; spolverizzatele con zucchero in polvere; e fatele colorire a forno vivace. Ritirandole, ornate le mezze albicocche con una mezza mandorla del frutto stesso imbianchita, circondate la cupola con una corona di crocchette di riso, modellate a forma di pere fritte, e velate sulla superficie con marmellata di albicocche, ornate ciascuna con un gambo imitato di cedro candito, servite a parte una salsa di marmellata d'albicocche con maraschino. Procurare di servire il tutto ben caldo.

nelli, sedani, cardì, finocchi, cetrioli freschi, carciofi, olive verdi o nere, meloni, fichi, oppure dei sottaceti di qualunque specie, o funghi, cavolfiori, barbabietole ecc., ecc.

Anche il pesce conservato è un prezioso ausiliario per variare la specie di antipasti, ed infatti le acciughe, le aringhe, le sardine, il tonno, ecc. ecc, formano i più appetitosi antipasti, sinchè vengano accompagnati da una navicellina di riccioli di burro fresco.

Va con sè, che tutti questi antipasti, devono esser divisi per qualità in apposite navicelle di

ste con brodo limpido e trasparente, e le zuppe legate cioè a dire quelle torbide.

Queste due prime specie posson esser composte tanto di grasso che di magro, senza che il loro carattere particolare ne sia alterato. Entrambe possono esser preparate con carne, pollame, selvaggina, pesci, rane, legumi, ecc.

Le prime prendono il nome di brodo consumato (*consommé*), e le seconde quello di *purée* di creme o semplicemente si chiamano *Zuppe legate*.

La terza specie di zuppe, ed anche la più

economica, si compone di pestate fatte con lardo o prosciutto, (grasso e magro) od anche con olio, burro, ed il liquido è acqua semplice, cioè a dire, il liquido stesso in cui, i legumi, le erbe, ecc, saranno stati cotti.

E queste sono le minestre di legumi secchi, come fagioli, lenti, cicerchie, ceci, piselli, fave, girasoli, ecc.

Le preferibili, perchè di più facile digestione, sono le minestre di lenti, di fagioli bianchi (cosidetti fiorentini) perchè di buccia sottilissima, o di ceci infranti, così chiamati perchè privi di buccia, od anche di piselli.

Le *purées* ossia queste stesse zuppe, ridotte in poltiglia col passarle a traverso uno staccio, sono non soltanto maggiormente digeribili, pei ragazzi, ma sono un nutrimento sano ed igienico preferibile a qualunque altro.

*
* *

Fra le zuppe sane e nutrienti, vanno annoverate quelle di farina gialla, cosidetta *polenta* o *pattona*, della quale ve n'è di due qualità: La fina, e la granellosa. La prima, ossia la farinella, è meno stimata, più facile alla fermentazione, di modochè prima di adoperarla, bisogna odorarla bene, per non sottoporre lo stomaco alla sua azione nociva, cioè ai dolori ed alle acidità ch'essa procura.

La seconda, cioè la granellosa, è più nutriente e più salubre, e si ricava da una specie di frumentone più duro, detto *veronese*.

In Italia, e specialmente nel settentrione, se ne fa molto uso, e migliaia di famiglie del contado si cibano esclusivamente di questo nutrimento, che per essi tien luogo di pane, di carne di tutto.

*
* *

Anche le castagne danno delle buone zuppe e soprattutto delle *purées*, sane e nutrienti, che ciò sia vero lo prova la robustezza di migliaia di contadini e montanari, che durante l'inverno si nutrono esclusivamente di castagne.

9. — Modo di fare un brodo consumato.

Per apparecchiare una zuppa per dieci o dodici persone, occorreranno tre o quattro litri di liquido; prendete 5 o 600 grammi di carne magra di buon manzo, senza pelle nè grasso, ma

ben tritata; mettetela in una casseruola, aggiungete due uova intere, sciogliete il composto con 4 litri di buon brodo freddo, digrasato; aggiungete delle erbe odorose come prezzemolo, poco sedano, del porro, radici gialle, il tutto sminuzzato, qualche ritaglio di vitello, 2 carcami di pollo arrosto trinciati grossolanamente o in mancanza qualche collo di pollo, collocate la casseruola a fuoco moderato, agitate il liquido colla mestola fino a che sia prossimo all'ebollizione; allora ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e tenetevela per 20 minuti, passate in seguito il brodo consumato attraverso una salvietta sciacquata nell'acqua fredda, disposta in guisa di filtro sulle quattro gambe d'una sedia rovesciata.

Disgrassate il consumato con diligenza, indi servitelo e ben caldo; volendo, si può servire anche freddo, ma questo lavoro bisogna farlo molte ore prime di servire il brodo, oppure servirsi del ghiaccio.

10. — Brodo economico per famiglia.

Per una dose sufficiente per dodici persone, occorre prendere un klg. di carne di manzo, possibilmente la copertina, o la falsa costa, (detta in Roma fraccosta) od anche la parte detta *spuntatura di lombo*. Procurate di avere delle ossa spugnose (essendo queste le ossa migliori a far brodo) e soprattutto curate che tanto le ossa che la carne siano freschissime.

Mettete tutto ciò in una pentola, della capacità di cinque o sei litri, ponete'a sul fuoco, fategli alzare il bollire, schiumate con una cucchiara bucata, poi aggiungete del sale in proporzioni moderate, una cipolla in cui infilzerete due chiodi di garofani, un piccolissimo stecco di cannella, due radici gialle, un mazzetto di erbe odorose, cioè: basilico, prezzemolo, sedano, un porro, e due foglie di cavolo, e tenuti insieme con un pezzo di spago.

Fate poi abbrustolire una piccola cipolla sotto la bragia, e dopo averla nettata sulla superficie, la getterete anche nel brodo, unitamente a qualche pomodoro, i quali due ultimi ingredienti serviranno a dare il colorito al brodo.

Coprite poscia la pentola e sistematela sull'angolo del fornello, in maniera che il contenuto bollisca sempre adagio e regolarmente cosa indispensabile perchè riesca chiaro e perfetto.

Dopo tre o quattr'ore lo passerete, ed avrete così un'eccellente brodo per servirvene a far minestra.

N. B. Se per caso avete delle cotenne di lardo o di prosciutto, potete metterle pure nella pentola, dopo, s'intende, di averle ben nettate, come pure le croste del parmigiano, allorchè son state pulite, danno un'eccellente gusto al brodo.

11. — Brodo consumato con pasta.

Le paste fine d'Italia sono in generale eccellenti e non intorbidiscono il consumato cuocendo; ciò è bene che si sappia in tal modo cuocerle nel brodo stesso. Riguardo a quella di diversa provenienza e d'altra specie, del pari che le tagliatelle, le lasagne, i maccheroni ecc, bisognerà cuocerle da prima in acqua salata, od in brodo leggero, poi scolarle, rinfrescarle e gettarle nel brodo al momento di servire. I maccheroni, dopo esser stati cotti in acqua salata, si tagliano a pezzettini d'un centimetro di lunghezza. — Le tagliatelle corte si incidono oppure si tagliano a foggia di mostacciolini, prima di cuocerle in acqua salata. Per minestre di famiglia, che si servono in brodo semplice e economico, si versa la pasta nel brodo medesimo senza essere prima cotta nell'acqua. Bisogna far attenzione che il brodo sia al bollore prima di versarvi le pasta, la capacità del cuoco potrà conoscerne la cottura, noi non possiamo darne il tempo preciso, perchè ve ne sono di varie fabbriche, e di varie dimensioni, certo è, che se sono poco cotte non hanno quel gusto prediletto e se sono troppo cotte, si disfanno o restano muscose; come pure per la quantità o il peso preciso sta alla diligenza del cuoco a seconda delle persone per cui debbono servire.

12. — Zuppa di riso.

Tenete in ebollizione 3 o 4 litri di buon brodo consumato. Pulite da 4 o 500 grammi di riso che verserete in un recipiente con abbondante acqua salata e bollente, così farete bollire per 8 minuti; poi scolatelo in uno staccio, e lavatelo in acqua fresca, per poi terminarne la cottura in un brodo leggero; scolatelo di nuovo per unirlo al brodo consumato nel momento di servirlo.

13. — Zuppa di riso e verdura con brodo.

Prendete della verdura, come cavolo cappuccio, sedano, fagioli verdi, carote gialle, patate, il tutto minuzzato e ben pulito, Fate una pestata di grasso e magro di prosciutto con cipolla e mettetela in una casseruola. Fatela poi rosolare al fuoco, versate poi la verdura già preparata, un poco di sale, dimenatela con un mestolo, e coprite la casseruola con coperchio per fare insaporire le verdure. Avrete ben pulito intanto 500 grammi di riso, che unirete alla verdura, bagnandolo con 4 o 5 litri di brodo, fate bollire la casseruola scoperta per 15 minuti, e servite subito, con formaggio grattugiato da parte.

14. — Zuppa di riso e piselli, alla padovana

Fate un pesto, come di consueto, con del prosciutto grasso e magro, cipolla, prezzemolo, basilico ed un poco di aglio. Mettetelo in una pentola, insieme a 50 grammi di burro, e fatelo rosolare fino a raggiungere il color d'oro. Aggiungete allora 500 grammi di piselli fini e freschi, fateli insaporire, alcuni minuti dimenando con un mestolo, poi unite ad essi 500 grammi di riso, un po' di sale, di droghe, continuate a dimenare per due minuti acciò il riso si rosoli assieme ai piselli, quindi lo bagnerete con 3 litri di brodo, o di acqua bollente, lo farete bollire poi 15 minuti, vi aggiungerete del formaggio grattato, e 50 grammi di burro fresco.

Mischiate bene ogni cosa, versate la zuppa nella zuppiera e servitela.

15. — Zuppa Giuletta.

Prendete un cavolo di Milano (verza), alcune rape e carote, del sedano, del porro, dell'indivia e qualche patata, tagliate il tutto finamente a filetti, scottate ad acqua bollente e scolate bene. — Tagliuzzate minutamente un po' di cipolla unitela con alquanto burro in casseruola e fatela colorire un tantino al fuoco: versate nella casseruola la vostra verdura con brodo buono, e quando sia cotta servite con crostini di pane, tagliati come la verdura, e rosolati.

16. — Consommè alla Magliani.

Preparate un *flan* di questo modo:

Mettete in una catinella 6 gialli d'uovo più un uovo intero, un quinto di buon latte, una

piccola tazza di *consommé* e un poco di sale e di noce moscata; sbattete il tutto, poi passate alla stammina o filtrate con una salvietta pulita, versate in uno stampo imburrato, e fate cuocere a bagno-maria. Lasciate quindi raffreddare, levate il *flan* dallo stampo, e col tagliapaste tagliatene fuori dei pezzettini tondi della grossezza e della dimensione di tanti napoleoni d'oro cui devono assomigliare.

Intanto avrete fatto cuocere in buon brodo delle carote foggiate con il cucchiaino a pisello appunto come pisellini. Al momento di servire verserete tutto assieme nella zuppiera con un buon *consommé* al *fumè* di pollastro ben caldo.

17. — Zuppa d. Speranza.

Prendete tante punte tenere di asparagi, secondo quanti sono i commensali, tagliatele alla lunghezza di un centimetro circa, lavateli ad acqua fresca; tagliuzzate poca cipolla che metterete in una casseruola con burro e fate poco tostare; indi vi unirete gli asparagi che farete cuocere a fuoco moderato, con poco sale tenendoli ben coperti.

Fate una sfoglia di pasta da taglierini che taglierete a quadretti: passate il vostro brodo e quando bolle vi unirete gli asparagi facendo cuocere insieme la vostra pasta. Servite con formaggio grattugiato a parte.

18. — Zuppa all' imperatrice.

Fate rosolare 100 grammi di burro in una casseruola con tre cucchiaini di farina di riso dimenando col mestolo finchè il composto sia di color biondo, e poi metteteci dentro tre litri scarsi di brodo di pollo, fatelo bollire, agitando sempre e poi piazzate la casseruola sull'angolo del fornello.

Intanto pesterete la polpa di un pollo cotto, di qualche filetto (*mignon*) di tacchina, aggiungete un pezzo di burro, un po' di salsa fredda e qualche torlo d'uova e poi passate tutto il composto alla stamigna.

Tagliate intanto dei tartufi neri, cotti, in filetti, preparate una manata di punte di asparagi cotti ed un paio di dozzine di code di gamberi sgusciate.

Mettete queste guarnizioni nella zuppiera, poi distemperate il composto di pollame col brodo legato che sta sul fuoco, e versatelo sulle guar-

nizioni, facendolo però passare a traverso lo staccio.

19. — Zuppa di Lucullo.

Preparate un brodo di pollo legato come si disse per la "zuppa all'imperatrice."

Pestate poscia dei filetti di tacchino (o in mancanza, di pollo) crudi, con egual proporzione di tartufi neri, crudi e ben lavati e nettati, aggiungete in questo pesto qualche cucchiaino di salsa *Madera*, passatelo allo staccio, lavoratelo bene in una terrina.

Con questa farcia foggerete delle *quenelles* con l'ajuto di un cartoccio di carta reale.

Mettete queste *quenelles*, nella zuppiera con qualche piccola cresta di gallo bianchissima, e poi addizionate al brodo di pollo legato, qualche torlo d'uova e qualche cucchiainata di crema sciolta, ben fresca, e versatelo sulle guarnizioni preparate, per inviarlo subito in tavola.

20. — Zuppa di riso e fagioli.

Mettete a cuocere 500 grammi di fagioli in una pentola con 4 litri di acqua, fateli bollire moderatamente fino a completa cottura, unendovi un odorino di sedano sminuzzato. Non possiamo precisare il tempo che occorre per la cottura, dipendendo ciò dalla qualità dei fagioli che si adoperano.

Allorchè dunque saranno cotti, li condirete con un po' di sale e di pepe; intanto farete un soffritto di cipolle ed erboline trite, con olio di olivo o burro, o lardo pesto, oppure grasso e magro di prosciutto, a seconda dei gusti, al quale soffritto, quando avrà ben rosolato in un recipiente, gli aggiungerete un po' di salsa di pomodoro, ed in seguito lo getterete nei fagioli come pure se ne avete, vi potrete aggiungere delle cotiche di maiale, regolandovi però di metterle in tempo, perchè cuociano contemporaneamente ai fagioli.

Un quarto d'ora avanti di servire, mettete nei fagioli circa 500 grammi di riso, fatelo bollire scoperto, girandolo di quando in quando con una cucchiaino, e poi servite.

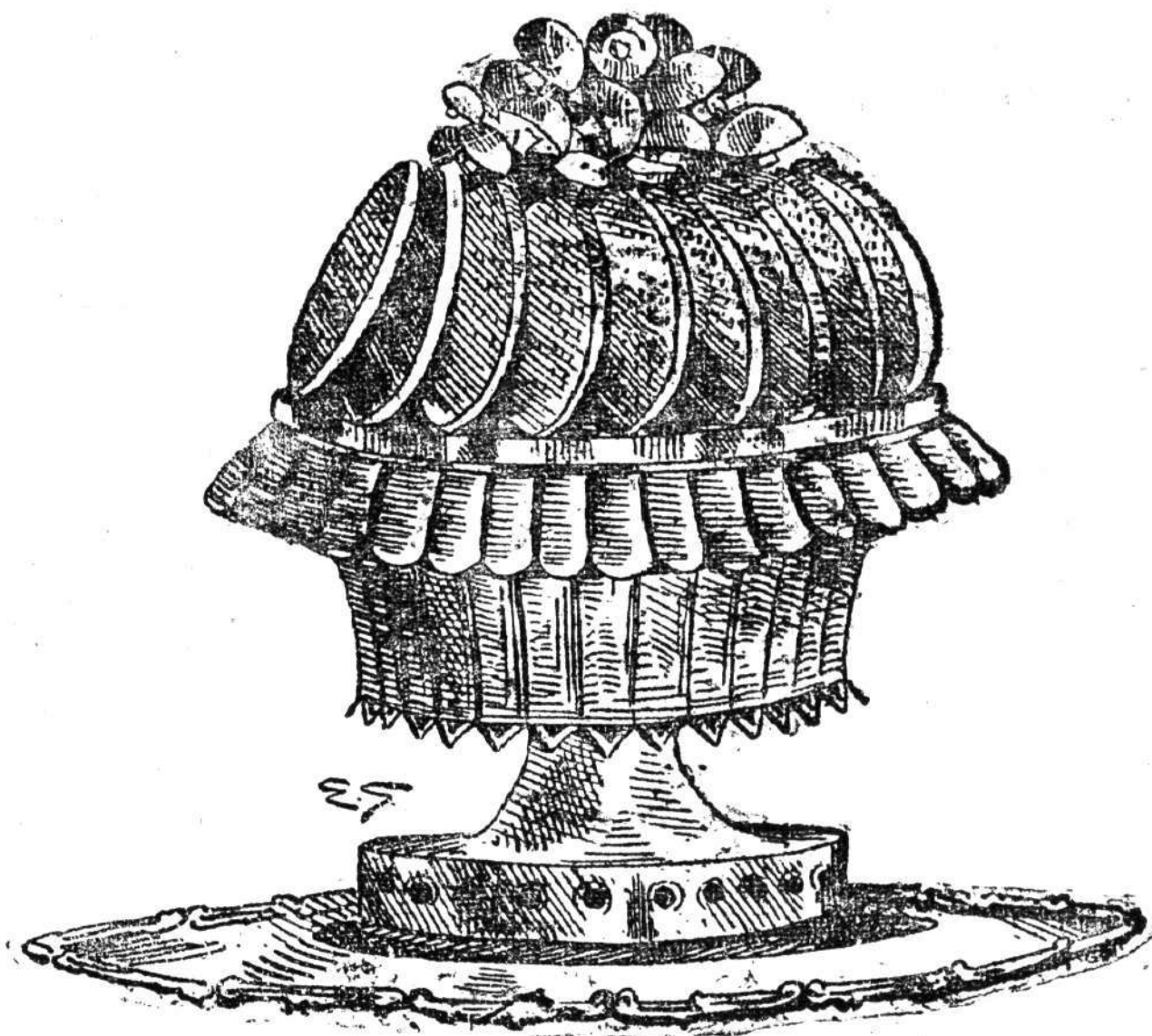
Se volete fare questa zuppa di magro, le farete il pesto con acciughe o sardoni salati, e se i fagioli son di quelli colorati, è conveniente allora di cambiar loro la prim'acqua, surrogandola con altra acqua calda.

21. — Zuppa Garbure con lattughe.

Preparate un brodo buono e ben chiaro; allorchè sarà stato passato in una casseruola, disgrassatelo a metà, tenetelo al caldo. Fateuna-

— ondu latifo di una casseruola di rame stagnato o di porcellana resistente al fuoco, alterstandoli con fette di pane; cospargetele con un po' di disgrassatura di buon fondo; esponete a

COTOLETTE DI GAMBERI ALLA VITTORIA.



(53) Prendete una discreta quantità di gamberi di acqua dolce, cuoceteli con acqua bollente e sale, come di pratica, fateli raffreddare, poi toglietene le code, sbucciatele e tagliatele in quadretti. Conservate le zampe più grosse, ed i cascami restanti li pesterete nel mortaio poi li metterete in una casseruola per farli rosolare a fuoco vivace. Bagnate poscia con del latte, mettete sale, pepe, un mazzetto di erbe odorose e fate bollire il tutto per circa un'ora.

Frattanto avrete posto leggermente a rosolare in una casseruola 50 grammi di burro con due cucchiari di farina, bagnate questo col latte dei gamberi passato allo staccio, e ponete sul fuoco, agitando bene il composto col mestolo perchè divenga ben liscio.

Fate ridurre e poi gettatevi dentro le code dei gamberi tagliate, insieme ad altri quadretti di funghi e tartufi. Gustate bene perchè sia di buon sapore, fate raffreddare il composto su un piatto o su una teglia, poscia dividetelo in parte eguali, dandogli la forma di cotolette, con l'aiuto della mollica di pane. Ficcategli nella parte più stretta una zampa di gambero per imitare l'osso, passatele all'uovo sbattuto, impanatele nuovamente e fatele friggere nell'olio bollente.

Disponetele poscia su un crostone di pane, oppure un bordo di farcia di pesce decorato con tartufi, e mettete nel centro un intingolo di scaloppine di pesce, amalgamato con salsa *Cary* e servite a parte un poco della stessa salsa.

tanto imbianchire e cuocere in ristretto 2 dozzine di lattughe; bene inteso prima di fare questa operazione, le lattughe dovranno essere state ben pulite e private delle foglie dure e bene sciacquate nell'acqua fredda acciò si privino delle parti terrose; indi poi scolatele, accomodatele a

forno per far gratinare per un quarto d'ora. Versate il brodo nella zuppiera, servendo le lattughe gratinate da parte.

22. — Zuppa di girasoli con riso.

Preparate 500 grammi di grani di girasoli bazzotti cioè di quelli non ancora induriti, che

metterete in una pentola di già usata, con quattro litri d'acqua, che nel primo bollore la cambierete con altra bollente, fate di nuovo bollire, e dopo 15 minuti vi unite 500 grammi di riso, un po' di sale, un mezzo peperoncino trito, un pesto di lardo, cipolla e erboline odorose fatte primo soffriggere, e unendovi del pomodoro che verserete insieme con il riso; fate cuocere ancora per 15 minuti mettendovi un pugno di formaggio grattugiato, togliete la pentola da fuoco e servite. Avrete così una eccellente zuppa di famiglia.

Volendo farla di magro, in luogo del lardo servitevi di olio di olive.

23. — Zuppa di verdura.

Prendete 4 o 5 gambi di lattuga o cappuccina, altrettanta erba acetosella, togliete loro gambi ovvero le parti dure, tagliateli minutamente a filetti, come pure dei fagiolini verdi, che taglierete trasversalmente della lunghezza di un centimetro; lavate bene il tutto in acqua fredda, di poi scottateli; mettete in una pentola un pezzo di burro, oppure di olio di oliva con due porri sminuzzati, e fate soffriggere in modo che il porro non colorisca troppo; indi versatevi le verdure già preparate, mettete del sale, un poco di pepe, un mezzo peperoncino; fate rosolare ogni cosa insieme, ed in ultimo bagnate con circa 3 litri di acqua. Fate bollire per 20 minuti; avendone, si può bagnare anche con brodo tanto di grasso, come di magro, secondo come si trova provvista la cucina; preparate dei crostini di pane fritti o abbrustoliti al forno, di poi metteteli nella zuppiera versandovi la zuppa sopra, e servite con formaggio grattugiato a parte.

24. — Zuppa di code di manzo alla milanese.

Nettate perfettamente due code di manzo, tagliatele in pezzi e mettetele a cuocere in un recipiente della capacità di quattro litri almeno di acqua. Il miglior modo di cuocerle è di metterle con acqua bollente insieme a 200 grammi di panciotta di maiale salata, una cipolla in cui avrete conficcato tre garofani ed uno steccolino di cannella; un mazzetto di erbe odorose, una costa di sedano, 2 radiche gialle ben raschiate e lavate, un porro, un po' di sale e qualche granello di pepe.

Fate bollire con moderazione per tre ore, tenendo coperto il recipiente. Sfogliate intanto un cavolo cappuccio, toglitegli le coste dure e sfrangiatene le foglie con le mani facendone tanti pezzi regolari.

Passate il brodo delle code in un altro recipiente, fatelo bollire, gettategli dentro il cavolo, ed un mezzo chilogramma di riso.

Dopo un quarto d'ora, unite a questo anche i pezzi di coda, e la panciotta tagliata in quadretti, le carote, (pur'esse tagliate) e così il porro. Appena il miscuglio alza il bollore, versatelo nella zuppiera, per servirlo subito, inviando da parte un piattino di parmigiano grattato.

25. — Minestrone alla Milanese.

Apparecchiatevi 3 litri di brodo, anche leggero, che metterete in una pentola su fuoco moderato, fatelo bollire, unendovi dei pezzetti di panciotta salata di maiale con la loro cotenna ben pulita; prendete poi una piccola verza (cavolo cappuccio) della quale sceglierete le foglie migliori e strappandole con le mani in piccoli pezzi regolari, come fagioli così detti bazzotti, un paio di patate a piccoli pezzi, un paio di carote gialle sminuzzate grossolanamente; il tutto ben pulito, che unirete al brodo con 500 grammi di riso, dopo 10 minuti di ebollizione, vi unirete un pesto di lardo, uno spicchio d'aglio, del prezzemolo e basilico il tutto ben tritato fino, un poco di salsa di pomodoro, un buon pugno di parmigiano grattugiato, ed allorché il tutto è pronto servite bollente.

Questa minestra è buonissima anche fredda, ed i lombardi ne fanno molto uso.

26. — Consumato alla Brunoise.

Preparatevi due o tre litri di buon brodo consumato di pollo, e tenetelo in caldo. Tagliate in piccoli dadi regolari, (o mediante un cucchiaio da legumi fatto espressamente che vi dà la forma di un granello di pisello), il rosso di alcune carote, una o due rape, un gambo di sedano tenero, uno o due cavoli torzuti, fateli imbianchire separatamente, scolateli, metteteli in una casseruola, aggiungete un pizzico di zucchero, bagnateli con brodo e finite di cuocerli in esso.

Da ultimo fate ridurre il brodo a guisa di *glacé*; tenete i legumi in disparte. Tagliate egual-

mente a quadrucci il bianco d'un porro, imbianchitelo a fondo e mischiatelo cogli altri legumi. Al momento di servire versate questa guarnizione nella zuppiera; aggiungete qualche cucchiata di pisellini e qualche cucchiata di orzo perlato cotto nel brodo. Versate il consumato sui legumi, badando di ben disgrassarlo.

27. — Zuppa di fave e lattuga.

Fate un pesto con del grasso e magro di prosciutto con cipolla e erboline odorose che metterete in una teglia con un poco di olio di olivo; fate soffriggere acciocchè prenda un colore biondo, versategli su 500 grammi di fave sgranate, fresche, 4 gambi di lattuga tagliuzzata e ben pulita, sale e pepe. Fate rosolare tutto ciò, coprite la teglia facendo cuocere le erbe su fuoco moderato unite un poco di salsa di pomodoro e 2 litri di acqua bollente; quando il tutto sarà cotto servite con fette di pane abbrustolite. Volendo si può mettere anche della pasta tagliata, come pure del riso. Queste addizioni sono a piacere, e debbono essere fatte in tempo opportuno a seconda del grado di cottura che richiedono.

28. — Zuppa purée di leprotto al riso.

Levate i filetti d'un leprotto, apprestateli e metteteli in una teglia con burro. Fate arrostitire le coscie, le spalle ed il carcame del leprotto, ritirate tutte le carni spogliandole dalla pelle e pestatele nel mortaio; aggiungete un pezzo di burro fino, 2 cucchiata di salsa ridotta, alcuni tuorli d'uovo, un po' di noce moscata; passate il composto allo staccio per poi passarlo alla stamigna. Colle ossa del leprotto, un bicchiere di Madera, e 4 decilitri di brodo consumato, preparerete una piccola essenza di selvaggina; mescolatela con 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina, serbato in ebollizione sull'angolo del fornello, passato e bene disgrassato. Al momento di servire, amalgamate la purée di leprotto insieme al liquido, rimestatelo senza farlo bollire, conditelo con un po' di pepe di Cajenna versatelo nella zuppiera, mescolatelo con 6 cucchiata di riso cotto in brodo e bene scolato, con i due filetti di leprotto cotti al momento, tagliati a scaloppini, e dopo ciò servite tosto.

29. — Zuppa di lenti e pasta.

Mettetevi 500 grammi di lenti ben pulite in

una pentola con tre litri di acqua fredda, che metterete nel centro di un fornello con fuoco moderato, fatela bollire per poi tenerla sull'angolo del fornello facendola bollire adagino; dopo 15 minuti di ebollizione cambiatele l'acqua, rifondendo con altra bollente e seguitate a farla bollire sino alla cottura, aggiungendole la parte tenera di 2 sedani tagliuzzati, 2 spicchi d'aglio che farete cuocere insieme. Quando il tutto è cotto, vi unite 500 grammi di pasta di Napoli tagliata, sale, un mezzo peperoncino tritato fino, una buona presa di pepe, un soffritto composto di cipolla e olio di olivo con salsa di pomodoro, e fate finire di cuocere tutto insieme poi servite.

30. — Zuppa di castagne alla Montanara.

Questa zuppa si fa tanto con castagne fresche che secche; le fresche si fanno prima arrostitire per poi pelarle acciò si privino di tutta la pellicola. Se poi son secche, si mettono in acqua calda per circa 3 ore, e poi gli si toglie tutta la pellicola. Quando sono del tutto nettate le metterete in una pentola con circa 3 litri d'acqua e sale, poi mettete la pentola nel centro del fornello con fuoco moderato e fatela bollire fino alla completa cottura delle castagne.

A questo punto gli farete un pesto con lardo, cipolla e con erboline odorose; fatelo soffriggere e poi gli unite un poco di salsa di pomodoro versando il tutto nella pentola insieme alle castagne, fate bollire ancora per 20 minuti, e servite con fette di pane abbrustolite.

In questa zuppa si può mettere della pasta tagliata come pure del riso, e a piacere, ed al pisto si può surrogare l'olio di olivo e cipolla, con le sue erboline odorose.

Alcuni amano finirla con un addizione di acciughe e peperoncino, ma ciò dipende dal gusto di chi deve mangiarla.

31. — Zuppa alla francese (pot-au-feu).

Mettete in una pentola di terra ben pulita e che già sia stata adoperata altre volte 2 o 3 chilogrammi di manzo, se fosse possibile cullaccio, con 3 o 4 litri di acqua fredda, aggiungendo il sale necessario. Collocate la pentola nel centro del fornello per farla bollire, badando di schiumare con diligenza; al primo bollore ri-

ello; pro

nuovo la schiuma gettandovi dentro un bicchiere di acqua fredda; quando l'ebollizione è ben sviluppata allontanate la pentola dal fuoco affinchè il liquido non abbia che a sobbollire leggermente. Due ore dopo aggiungetegli ancora un chilogramma di punta di petto di vitello, una gallina, una grossa cipolla abbrustolita, un cavolo cappuccio di già imbianchito, 4 carote gialle, una grossa rapa, un gambo di sedano, 4 porri legati insieme, un mazzolino di cerfoglio e finalmente alcuni chiodi di garofani e granelli di pepe. Coprite la pentola, continuate l'ebollizione moderata, almeno per la durata di tre ore. Mano mano che le carni sono cotte, ritiratele. Al momento di servire, passate il brodo alla salvietta senza intorbidirlo, disgrasatelo soltanto in parte e versatelo nella zuppiera. Levate dalla pentola le carote, la rapa, il cavolo, i porri ed il sedano. Scegliete i migliori legumi per disporli in piccole parti e mescolarli col brodo, finite con delle piccole foglie di cerfoglio, e servite con un piatto di fette di pane abbrustolite da parte.

32. — Zuppa di purée all'Umberto.

Levate i filetti dal leprotto e dal resto farete tanti pezzi che confezionerete in questo modo. Tritate della cipolla con prosciutto e carote, mettetelo tutto con del burro in una casseruola al fuoco facendovi ben rosolare i vostri pezzi di leprotto; versate quindi del Madera e coprite accuratamente fino a che i pezzi di leprotto abbiano assorbito tutto il succo. Aggiungete un po' di farina e di sale e dimenate, unendo del brodo in giusta proporzione e un mazzetto di erbe odorose, prezzemolo ecc., nonchè mezza foglia d'alloro nobile, lasciando cuocere a buon punto. Cotti che siano i pezzi di carne, toglieteli dalla casseruola, levate le ossa e pestate la carne al mortaio, passando quindi allo staccio e poi alla stamina colla salsa relativa che v'avrete riunita. Sciogliete poi con *consommé* e mettetelo in casseruola tenendola in caldo a bagnomaria avendo occhio che la *purée* non bolisca.

Coi filetti farete in seguito questa farcia. Tagliate i filetti e pestateli al mortajo; unitevi della besciamella (*bechamelle*) con sale, pepe e un pizzichetto di noce moscata; ripestate aggiungendo, prima un pezzo di burro, poi qualche torlo d'uova in modo d'incorporare il tutto

per bene. Passate allo staccio, mettetelo in una catinella, dimenate fortemente tenendo la salsa sempre al fresco. Levatene una pallottolina e immergetela nell'acqua bollente per giudicare se abbia presa la consistenza conveniente. Dato che la farcia vi sia riuscita troppo molle rinforzatela con dei torli d'uovo, e se apparirà troppo dura diluitela un pochetto con della besciamella.

Imburrate altrettanti piccoli stampi o timballetti quanti sono i commensali, dividetevi dentro la salsa mettendovi al centro un *zappico* di tartufi neri tagliati a piccoli dadi. Aggiustate gli stampi o timballetti ad un *sauté* versandovi dell'acqua bollente per scottarli (per farli posciare.)

Intanto messo al fuoco in casseruola del *consommé*, per cuocervi dentro della tapioca nella proporzione d'un cucchiaino per ogni commensale, vi unirete la *purée* con un po' di pepe di Cajenna, versando poi il tutto in una zuppiera aggiungendovi finalmente i piccoli timballi.

Avrete così ottenuto una zuppa gustosissima e molto raccomandabile.

33. — Brodo consumato alla Bombrini.

Fate una salsa di pollo in questo modo: Prendete del petto di pollo privo di pellicola e nervi, fateli a piccoli pezzi e pestateli al mortaio con sale, poco pepe e noce moscata unendovi poi un poco di panata di latte, poco burro e qualche torlo d'uovo. Ben pestato che avrete il tutto passate allo staccio mettendolo poi in un catino. Dimenate bene con mestola di legno, provatene una pallottolina in acqua bollente per assicurarvi della sua consistenza e se la troverete troppo molle vi aggiungerete dei torli d'uova, se troppa dura della salsa bianca; purchè però mantenga sempre la sua delicatezza. Prendete delle tortellette (piccoli stampini) ingrassandole di burro facendo nel fondo una decorazione di legumi in forma di stella i terrete già cotti, come pisellini, piccole punte di asparagi e piccole carotine in forma di pisello o quadretti ben glassati; mettendovi la suddetta farcia sopra della quale lascerete cadere un cucchiaino di questi legumi che ricoprirete colla medesima. Disponete le vostre tortellette in un *sauté* versandovi sopra dell'acqua bollente con poco sale e fare ben posare. Quando queste siano ben cotte servite ivostritimballi.

(etti in un piatto col salvietta, un buon *consommé* al fumè di pollastro a parte.

34. — Zuppa Kalia alla Russa.

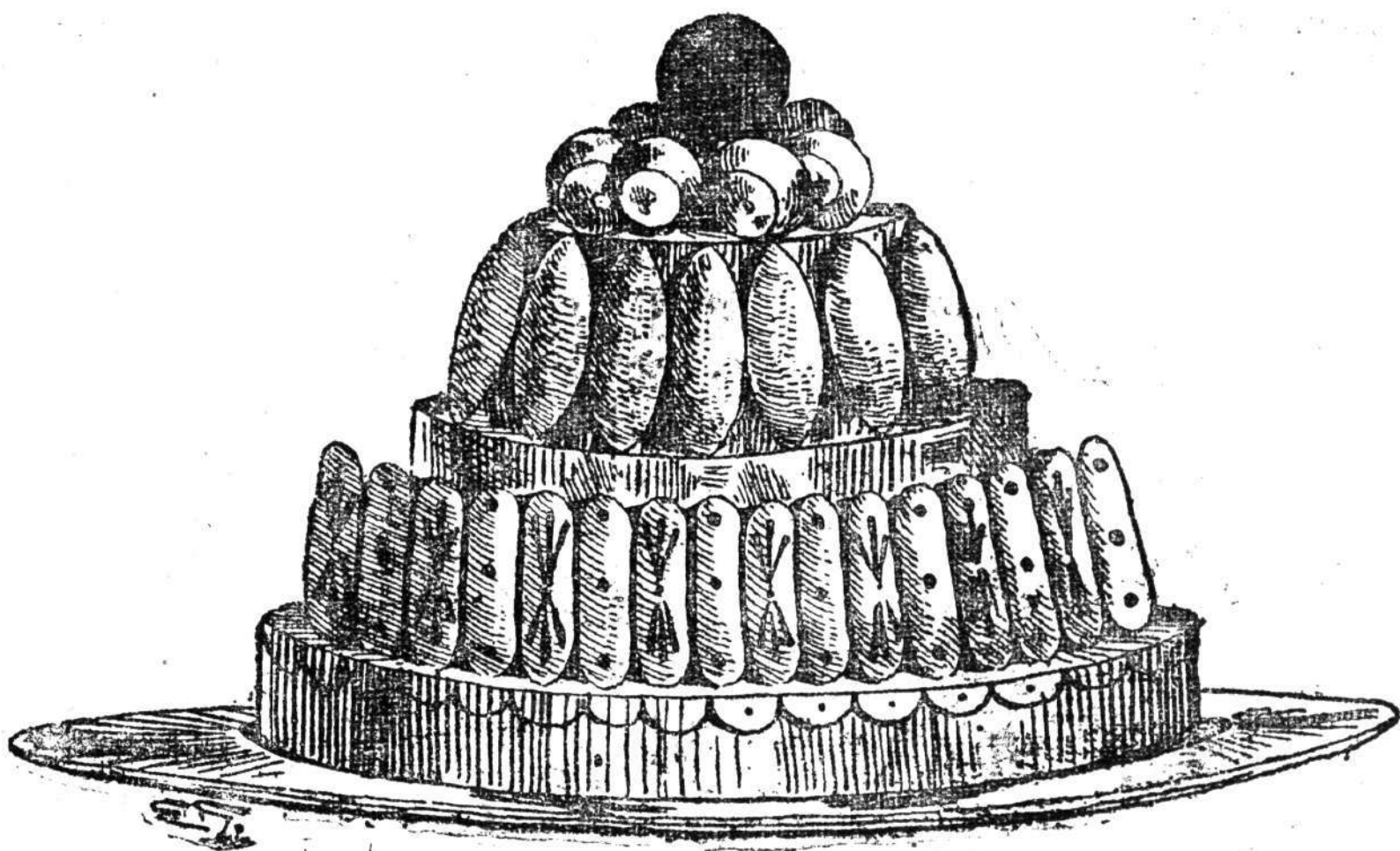
Fatevi una guarnizione di verdura, come carote, rape asparagi e sedano a bastoncini di 2 centimetri di lunghezza. Alle punte dei bastoncini praticate un' incisione in croce; imbianchiteli nell'acqua bollente e poco sale per poi ultimarne la cottura con brodo, — Nettare tre pollastrelle mettetele in una casseruola con un mazzolino

dimenando con mestolo fino a l'ebollizione e metterete di poi la cassesuola su l'angolo del fornello per farlo bollire adagino affinchè resti ben chiuse. Al momento di servire mettete i polli ed i legumi nella zuppiera, e versate loro sopra il brodo bollente.

35. — Zuppa alla Rothschild.

Ad un forte *consommé* di pollo unirete al momento di servire in eguale quantità, delle piccole *quenelles* di pollo e di selvaggina (*gibier*)

SCALOPPINE DI POLLAME AL RISO.



(45 Paregiate 8 filetti di pollo, metteteli in una teglia con burro, salateli, e fateli cuocere a fuoco temperato, tenendoli di scarsa cottura; scolateli, tagliateli in isbieco a scaloppini, acconciateli il più in fretta che sia possibile, e mescolateli con una guarnizione che avrete fatta di cappelle di funghi, tartufi in fette un po' grosse, lingua allo scarlatto tagliata a dischi mediante colonna; amalgamateli con un po' di buona salsa alemanna calda.

Riscaldateli senza farli bollire, disponeteli sopra una bordura di riso; servite la rimanente salsa da parte.

composto di prezzemolo e di finocchio, una cipolla con due stecchi di garofani, 2 radici gialle, ben raschiate, una tazzetta di sugo d'*agoursis*, 4 o 5 litri di brodo; fate bollire il liquido, schiumatelo, ritiratelo sull'angolo del fornello, quando i polli sono cotti scolateli, passate il brodo alla salvietta, digrassatelo, lasciatelo un po' raffreddare per chiarificarlo. Prendete 600 grammi di buon magro di manzo pestate al mortajo, unitevi 2 albumi d'uova che metterete in una casseruola e scioglierete con il suddetto brodo, fate bollire con fuoco vivace

e 200 grammi di perline del Giappone (*perlée du Japon*) cotte in buon brodo per 25 minuti.

Friggete, dopo averle passate alla farina e all'uova, 24 ostriche a burro chiarificato e altrettanti crostini. Servite a parte.

36. — Zuppa "ouilla", alla Spagnuola.

Collocate in una pentola di terra già usata, 500 grammi di ceci (*gorboncas*), che avrete lasciato rammollire nell'acqua tiepida per la durata di 12 ore; aggiungete 3 chilogrammi di punta di petto di manzo, il terzo d'un cosciotto di montone preso dalla parte dello stinco, 3 et

togrammi di ventresca di lardo affumicato, e altrettanto prosciutto crudo; l'una e l'altro imbianchiti. Coprite abbondantemente il tutto con acqua fredda, mettete la pentola sul fornello e schiumate con diligenza; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello perchè cuoccia lentamente per tutta la durata della cottura. Due ore dopo gettate nella pentola una gallina, una pernice, una fetta di zucca, 2 grosse carote, una cipolla, un mazzolino di prezzemolo contenente uno spicchio di aglio ed una foglia di lauro. Un'ora dopo aggiungete 3 salsicciotti affumicati. Intanto, fate imbianchire ed abbragiare una dozzina di lattughe e parimenti due piccoli cavoli cappucci. Lasciate bollire il brodo almeno per 6 ore ritirando le carni mano mano che sono cotte. Mezz'ora prima di servire, passate lentamente il brodo attraverso una salvietta riversandolo in una casseruola, digrassatelo, fatelo bollire, aggiungete 200 grammi di riso imbianchito, ultimandone la cottura a fuoco moderato. All'ultimo istante scolate le carni, levate le ossa dal manzo, tagliatelo a fette, disponetelo su un piatto oblungo; attorniate il manzo colla gallina, la pernice, la ventresca, il prosciutto, i salsicciotti tagliati e disposti a gruppi o frammischiati coi ceci, le lattughe ed i cavoli abbragiati. Versata il brodo nella zuppiera e servitelo contemporaneamente al suddetto piatto. Le carni si possono servire anche come *relevè* accompagnandole con una salsa di salsa di pomodoro ed un'altra di salsa verde alla spagnuola.

37. — Zuppa di riso con brodo di rane.

Nettate tre dozzine di buone rane, e fate attenzione di non lasciar loro alcun pezzetto di pelle, poscia spuntate loro le testa e le zampette togliete loro la vescichetta, e lavatele più volte nell'acqua fresca.

Preparate un pesto di cipolla e porro, mettetelo in un tegame con dell'olio fino, fatelo soffriggere a fuoco temperato, in modo però che non colorisca troppo. A questo punto aggiungetegli della salsa di pomodoro, fate bollire nuovamente, quindi metteteci dentro le rane, un po' di sale, un pizzico di pepe, ed un poco di peperoncino rosso.

Fate bollire adagio adagio tutto ciò per una mezz'ora, e poi bagnate con circa mezzo litro

di acqua calda; dopo altri dieci minuti di bollore levate di dentro rane, insieme ad una piccola parte dell'umido.

Diluite nuovamente il sugo con tre litri di acqua, addizionate un altro po' di sale, e dopo altri dieci minuti ancora passerete questo brodo in altro recipiente, lo riporrete nuovamente sul fuoco per farlo bollire.

Venti minuti prima di servire versate in questo brodo 500 grammi di riso ben pulito, mischiato bene con un mestolo acciocchè il riso non si attacchi nel fondo del recipiente e dopo un buon quarto d'ora di cottura (minuto più o meno, poichè dipende dalla qualità del riso che si adopera,) togliete la zuppa dal fuoco, metteteci dentro una manata di prezzemolo e acciughe trite (tre acciughe con un piccolo odore di aglio) e dopo due minuti inviate la zuppa in tavola.

Volendo, si può unire a questa zuppa anche la polpa delle rane, che generalmente servonsi da parte, ma contemporaneamente alla zuppa.

38. — Zuppa di purée di piselli.

Prendete un kilog. di piselli freschi, ma di quelli grossi e ben verdi. Fateli cuocere in un recipiente non stagnato, (possibilmente un polzonetto) con acqua salata, una cipolla in cui avrete conficcato un chiodo di garofano, ed un mazzetto di gambi di prezzemolo.

Fate attenzione di farli bollir forte, ed appena cotti, scolateli, toglietene la cipolla ed il prezzemolo e gettateli così bollenti in un mortaio per pestarli ben bene.

Passateli poscia nello staccio, diluite la *puree* con buon brodo consumato fino alla consistenza voluta, ed al momento riscaldatela senza farla bollire, aggiungetele un pezzo di burro fresco, un buon pizzico di zucchero e versatela nella zuppiera in cui avrete posto dei crostini di pane a quadretti, e bene abbrustoliti nel forno.

39. — Zuppa di purée di porri alla duchessa.

Fate liquefare un po' di burro in una casseruola, aggiungete ad esso il bianco di alcuni porri tagliati in fette, conditeli, fateli rosolare e poi restringere a *glacé* cioè a dire quasi a secco.

Bagnateli poi con un brodo bruno legato (cosidetto *fondo bruno per zuppa*) passate allo staccio fino, rimettete il liquido a bollire adagio per

una ventina di minuti, sempre schiumando, ed in ultimo legatelo con 5 o 6 torli.

Mettete nella zuppiera le membra di uno o due pollastrelli cotti, tagliati e privi della pelle, versate su questi la *purée* di porri e servite immediatamente.

40. — Zuppa di *purée* di cipolle.

Sbollentate otto o dieci cipolle, tagliate in fette, rinfrescatele nell'acqua e poi spremetene bene tutta l'umidità.

Mettete un pezzo di burro in una casseruola fatelo liquefare e metteteci dentro le cipolle con un po' di sale ed alquanto zucchero. Fatele rosolare finchè acquistino un bel color biondo e poi bagnatele con un poco di buon brodo fino a completa cottura, e riduzione delle cipolle.

Dopo cotte diluitele con altrettanta quantità di salsa di *velouté* (vedi appresso al capitolo delle salse), passatele allo staccio finissimo, scioglietele con altro buon brodo nella qualità occorrente all'esigenza del servizio, mettetela la *purée* nuovamente sul fuoco, facendola bollire dolcemente sull'angolo del fornello, ed al momento d'invitare in tavola la zuppa, mischiate in essa un pezzo di burro fresco ed un poco di pepe rosso di Caienna.

41. — Zuppa di *purée* di fagiano alla Viennese.

Preparate tre o quattro litri di brodo consumato all'essenza di fagiano, secondo il numero delle persone che dovete servire.

In questo brodo cuocerete due ettogrammi abbondanti di *sago*, e mantenete la casseruola a bollire adagio sull'angolo del fornello.

Intanto avrete arrostito un bel fagiano, il quale spolperete perfettamente e ne pesterete la polpa. Allorchè la polpa è ridotta in pasta, le aggiungerete quattro torli d'uova, poi la scioglierete man mano col brodo del *sago* la passerete alla stamigna e la verserete in un'altra casseruola per riscaldarla, ma rimestando continuamente, senza però farla bollire.

Versatela quindi nella zuppiera, e metteteci dentro dei pezzetti di maccheroni cotti nell'acqua.

42. — Zuppa di *purée* di perniciotti alla gentiluomo.

Cuocete arrosto due perniciotti, disossateli e pestatene la polpa nel mortaio, riducendola in pasta, aggiungete ad essi la metà del loro volume di *purée* di lenti, poscia sciogliete questa

poltiglia con due litri di buon fondo di zuppa, cioè a dire un brodo legato, all'essenza di perniciotti, e poi passatela nello staccio e quindi alla stamigna.

Fatto ciò mettetela in una casseruola per riscaldarlo, rimestandolo, finchè raggiunga un forte grado di calore, ma senza farla bollire.

Aggiungete all'ultimo momento un pezzo di burro fresco, e completate l'operazione con una guarnizione di piccoli crostini, oppure con *quenelles* di selvaggina.

43. — Zuppa di *Sitos*.

Il *Sitos* è un nuovo farinaceo poco conosciuto e non ancora generalizzato. La coltivazione del *Sitos* è sorta nel Mantovano, si ottiene dal seme del cosiddetto: *Orzo di Germania* ed ha dato finora ottimi risultati.

La zuppa di *Sitos* è sana, economica e nutriente, essa somiglia molto al riso, ma è di maggiore convenienza, poichè 700 grammi di *Sitos* equivale dopo cotto ad un kilogr. di riso.

Esso si può servire solo, o con verdure, e dà delle eccellenti zuppe, tanto di uso casalinghe, quanto mettendolo cioè nel brodo consumato dopo averlo scolato.

La cottura del *Sitos* richiede 25 minuti, e si trova in vendita da tutti i droghieri e salsamentari.

44. — Zuppa di *purée* di pollame alla Jussienne.

Prendete un pezzo di petto di gallinaccio, o in mancanza dei petti di polli crudi, e con questi fate una farcia mettendoci però, meno besciamella del consueto.

Fate cuocere questa farcia al bagnomaria in uno stampo unto, poi gettatela in un mortaio, pestatela e fatela stemperare man mano con due o tre litri di brodo buono di pollame, legato leggermente con fecola di patate diluita, poi passate questa poltiglia allo staccio di crino nero, e poi a quello più fino di crino rosso, riscaldatela per legarla con qualche rosso d'uovo stemperato con della crema doppia e fresca ed in ultimo le addizionate un pezzo di buon burro fresco.

Servite da parte dei crostini fritti nel burro, oppure abbrustoliti nel forno.

45. — Zuppa all'imperiale.

Fate un buon brodo di pollame, con alcun legumi, e quindi chiarificatelo come di consueto,

con un pezzo di polpa di manzo, magra. Con la parte polputa del pollame, e che avrete messa in disparte, dopo averne tolte le parti nervose, farete una buona farcia alla crema, la quale dopo averla distesa su alcuni fogli di carta unta, la cuocerete e la taglierete in tanti pezzi simili ad una moneta da due centesimi. Aggiungete anche alcuni granelli di pollo imbianchito, e mettete nella zuppiera ambedue queste guarnizioni.

Al momento di servire versate su di queste il brodo consumato e servite.

46. — Zuppa di riso alla Valenciennes.

Fate bollire in una casseruola da 3 a 4 litri di buon brodo consumato di pollo; tenetela sull'angolo del fornello. Preparate una guarnizione di legumi tagliati in piccoli dadi composta di tondi di carciofi, carote, sedano, citrioli; imbianchite ciascuno separatamente e finite di cuocere nel brodo riducendo la cozione al ristretto; allora mescolate i detti legumi in una teglia con un po' di piselli e di fagiuoletti verdi imbianchiti e legateli con un poco di salsa bianca. Tritate una cipolla ben fina, fatela rosolare nel burro; quando abbia preso un bel colore, aggiungete 500 grammi di riso, alcune fettoline di prosciutto, un mazzetto di prezzemolo legato con spago; fate rinvenire il riso per alcuni minuti dimenandolo con un mestolo, bagnatelo al doppio della sua altezza con buon brodo, fatelo bollire moderatamente, e 15 o 18 minuti dopo il riso sarà asciutto e cotto. Allontanate allora la casseruola dal fuoco, ritiratene il prosciutto e il mazzolino, mescolate al riso un pizzico di pimento dolce di Spagna, ultimatelo con alcuni cucchiari di buon sugo, un pezzo di burro fresco, disponetelo tosto in strati entro una casseruola d'argento, alternando ogni strato con parte di legumi, spolverizzate il riso superiormente, con un pugno di formaggio grattugiato, cospargetelo di burro, glassatelo a forno vivace per due minuti, versate il consumato nella zuppiera; servite il riso da parte.

47. — Zuppa di "croûte-au-pot."

Mettete in una casseruola alcune cipolle trinciate, alcune fette di prosciutto crudo, 2 radici gialle, una grossa rapa, una pastinaca, due radici di prezzemolo, 3 o 4 porri legati insieme.

In questi legumi collocate un pezzo di cacciaccio di manzo, o scannello, un petto di vitello, un pieduccio di vitello spaccato in due; bagnate con un litro di brodo, coprite la casseruola, collocatela sul fuoco moderato fino a ridurre il liquido a *glacé*; bagnate di nuovo le carni, a coperto, con sette od otto litri di brodo, schiumate a tempo debito ed al primo bollore ritiratele sull'angolo del fornello; aggiungete un mazzetto di prezzemolo, mescolate un pizzico di cerfoglio, qualche garofano, pepe in grani ed un bicchiere di vino di madera, continuate l'ebollizione moderata. Nell'intervallo fate abbragiare un cavolo capuccio e qualche lattuga. Due ore dopo aggiungete al brodo la metà d'una spalla di montone arrostita a metà cottura, 2 o 3 cascami di pollame e di selvaggina. A misura che i legumi e le carni sono cotte ritiratele; da ultimo passate il brodo alla salvietta in una casseruola, ma senza agitarlo, dovendo riuscire chiaro e leggermente colorato; disgrassatelo soltanto a metà, e tenetelo al caldo. Foggiate una parte dei legumi, gli uno in spicchi, gli altri in fette o pezzetti; accomodateli nella zuppiera assieme al cavolo ed alle lattughe abbragiate. Servite a parte un piatto di croste di pane tagliate rotonde del diametro di un pezzo da 5 franchi. Queste croste debbono essere tolte dalla superficie di panetti da tavola, e seccate nel forno. Con questa zuppa si serve talvolta il pane gratinato come usasi per la zuppa al *garbure* accennata più innanzi.

48. — Zuppa di riso all'indiana.

Apparecchiate 3 litri di fondo biondo per zuppa legata, procedendo in questo modo: Fate sciogliere, in una casseruola adatta due ettogrammi di burro, quando questo è liquefatto mischiategli due ettogrammi e mezzo di farina per formarne un rosolato biondo.

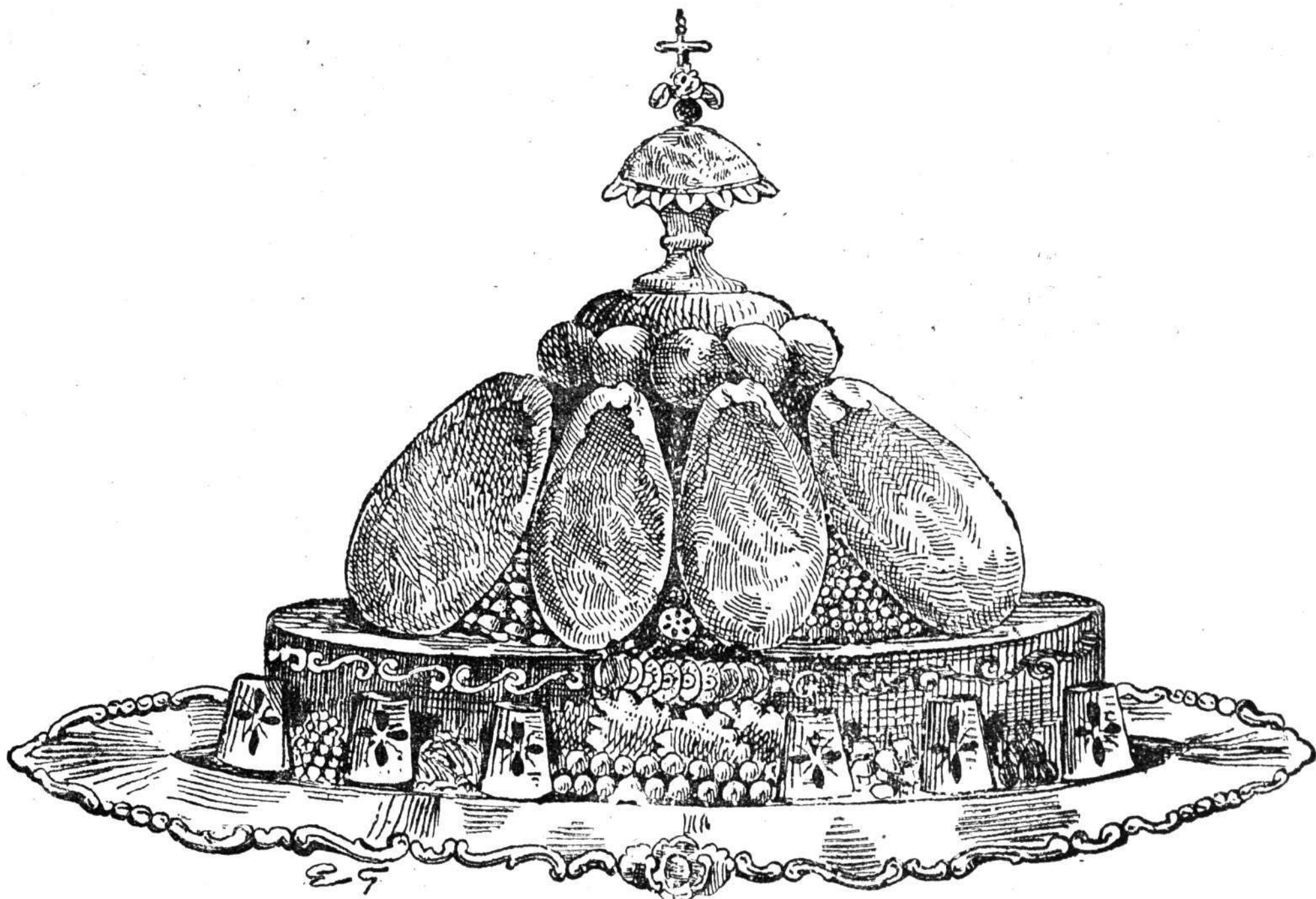
Cuocetelo leggermente per sette od otto minuti senza che prenda troppo calore, e stemperatelo in seguito, poco a poco, con quattro o cinque litri di brodo di pollo. Agitate continuamente il liquido col mestolo fino ad ebollizione sviluppata, ritirando la casseruola sull'angolo del fornello, per far depurare la salsa e schiumarla continuamente per circa un'ora, e poscia passarla alla stamigna. Diluitela poscia con un litro circa di buon brodo consumato e continuate a far bollire pian piano.

Tagliate due polli novelli, fateli rinvenire nel burro facendo loro prender colore; spolverizzateli con due cucchiaini da tavola di polvere di Lary; alcuni minuti dopo bagnateli con un po' di brodo; ultimatenne la cottura lentamente, scolatli per riordinarli come di pratica e accomo-

casseruola un etto di burro, metteteci dentro l'orzo e fatelo rosolare dolcemente sul fuoco, rimestandolo sempre con una spatola di legno.

Bagnatelo poi con un litro e mezzo di brodo bianco, (è indifferente che sia di vitello di pollo, o di manzo) piuttosto leggero; fate bolire sul-

PICCIONI ALLA GIARDINIERA.



(55) Pulite 6 giovani piccioni, disossate lo stonaco, e riempite il vuoto con una farcia cruda; imbrigliateli colle zampe rientrate nel corpo, lardellateli, metteteli in una casseruola, con fondo di prosciutto, cipolla, carote, e poco sellero, il tutto sminuzzato ed un mazzetto di erbe odorose. Fate gratinare a fuoco vivace e adagiatevi i piccioni, bagnateli con burro fuso, facendoli cuocere in ristretto.

Ungete di burro uno stampo da bordura, decorate le pareti, con legumi cotti a vari calori; riempite il vuoto della bordura con una farcia di pollo come pure si può riempire di un preparato di patate, terminato con burro e tuorli d'uovo. Fate rassodare la bordura a bagno-maria per rovesciarla poi sopra un piatto in mezzo al quale avrete messo un sostegno di pane fritto.

Quando i piccioni sono pronti, e disimballati, tagliate, in modo da rimetterli al naturale, disponeteli sulla bordura colle zampe in alto, appoggiandoli contro il sostegno. Guernite all'intorno della bordura con mazzolini di legumi, mascherate leggermente i piccioni con un po' di besciamella bene ridotta con il sugo dei piccioni; servite una salsiera a parte con la medesima salsa.

darli nella zuppiera; mescolate la loro cozione col brodo, disgrassatelo, legatelo con 4 o 5 tuorli d'uova sciolti con crema cruda; passatelo alla stamigna per versarlo nella zuppiera. Servite a parte un piatto di riso cotto all'indiana.

49. — Zuppa di crema d'orzo.

Prendete 300 grammi di orzo perlato di Germania e nettatelo bene. Fate sciogliere in una

l'angolo del fornello in un recipiente coperto per due o tre ore, rifondendo sempre del brodo man mano che la cozione restringe.

Allorchè è cotto, passatelo due volte nello staccio, diluite nuovamente con altro brodo fino allo spessore voluto, e prima di servire questa *purée* mischiateci qualche tuorlo o un po' di crema sciolta.

Versate nella zuppiera e servite.

Questa zuppa è molto ingienica, rinfrescante, e nutriente.

50. — Zuppa di uova filate.

Mettete due o tre uova in una terrina. aggiungetevi qualche cucchiata di faria, un pizzico di sale, due cucchiata di parmigiano grattato ed un poco di noce moscata.

Mischiate bene il tutto in modo da ottenerne una pasta liscia e scorrevole come una pastella da friggere.

Fate dei cartocci di carta palomba, spuntatene le estremità e versate la pasta nei due cartocci facendola cadere man mano nel consumato tenuto in ebollizione sul fornello.

La grossezza della pasta dev'esser simile a quella di un vermicello, e deve assodarsi immediatamente.

Ciò fatto ritirate la casseruola dal fuoco e dopo cinque minuti versate la zuppa nella zuppiera.

51. — Zuppa di pesce alla Marsigliese (*Bouillabaisse*)

Preparate la quantità di pesce adatto per zuppa, ben nettato, lavato e tagliato in pezzi in ben regolari.

Le qualità di questi pesci non si possono precisare, poichè dipende dal tempo, dalla stagione il poterne avere.

Sono però preferibili, i merluzzi così detti da taglio, i cefali di mare, le ariguste, i pesci martini, le seppie, le murene, le spigole, il palombo i pesci capponi. ecc. ecc.

Oltre alla scelta, una delle qualità indispensabili è la freschezza, senza il pesce fresco non si può confezionare una buona zuppa.

Ecco dunque il modo di procedere.

Scegliete un recipiente basso e fondo (uno di quei recipienti denominati *sautès* fondi, ossia specie di tegame di rame ad un manico) e versate sul fondo un bicchiere d'olio d'olivo fino, una grossa cipolla tagliuzzata, un po' di prezzemolo trito, uno spicchio d'aglio ed una mezza foglia di lauro.

Mettete il recipiente sul fuoco, fate rosolare la cipolla, ma leggermente, perchè non prenda colore.

Disponete con garbo il pesce nel recipiente, conditelo con sale e pepe, aggiungete un po' di pomodoro in salsa, oppure un paio di pomo-

dori, senza pelle ne semi, ed un bicchiere abbondante di vino bianco.

Aggiungete ancora del bagno, (brodo bianco e acqua), coprite e mettete il recipiente su un fornello ardente affinchè possa bollire con violenza per un quarto d'ora, scorso il quale getterete nella zuppa una buona manata di prezzemolo trito ed un pisto d'aglio con un paio di acciughe.

Dopo ciò disponete regolarmente i pezzi di pesce in una fiamminga adatta, passate la cozione, mettete un ramaiuolo di questa sul pesce ed il restante versatela in una zuppiera, in cui avete posto precedentemente delle fette di pane abbrustolite.

N. B. Se i commensali usano servirsi da loro stessi, farete passare ad essi la zuppiera ed il piatto del pesce insieme, in caso diverso sarà cura del cameriere di mettere in ogni scodella, alcune fette di pane, un paio di pezzi di pesce cosparso con un piccolo ramaiuolo di brodo.

52. — Zuppa di Storione.

Prendete un bel pezzo di storione, ed in mancanza una *porcelletta*, cioè a dire uno storioncino; fatelo marinare a crudo per otto o dieci ore, poi sbollentatelo dopo averlo legato con spago, e fatelo cuocere a corto in una casseruola con burro, prosciutto, legumi e vino di Madera, od in mancanza del vino bianco asciutto.

Quando sarà freddo tagliatelo in fettoline regolari ed eguali, e mettetelo da parte.

Preparate un fondo legato, scuro, come si è accennato nelle zuppe legate precedenti e nel disgrassarlo sull'angolo del fornello, aggiungetegli tutta la cozione dello storione, passata e disgrassata, nonchè qualche erbolina aromatica ed un poco di pepe.

Passate questo fondo nello staccio fino, tene-selo al caldo ed al momento di servire versatelo nella zuppiera, insieme con le fettoline di storione e servite.

53. — Zuppa di falsa tartaruga.

Prendete una casseruola della capacità di quattro litri, metteteci dentro due ettogrammi di burro, e dopo liquefatto aggiungetegli circa la stessa quantità di farina, e fate rosolare il composto finchè divenga di color biondo.

Frattanto avrete disossato una testa piccina di vitello e dopo averla nettata e preparata secondo le regole dell'arte, la farete cuocere in in una casseruola con brodo e legumi.

Cotta che sia scolatela sopra una salvietta bagnata, sopprimetene le parti carnose aderenti alla cute, tagliate quest'ultima in piccoli dischi grossi come due centesimi, e mettete poscia questi ompi con un poco di cozione stessa, ed un mezzo bicchiere di vino di Marsala, tenendola in caldo.

Bagnate il burro rosolato con un paio di litri di buon brodo scuro di pollame e manzo fate bollire sempre rimestando, e poi lasciate purgare all'angolo del fornello. Ponete in questo brodo un po' di legumi e di erbe aromatiche, nonchè qualche rimasuglio di funghi, ed un bicchiere di Marsala.

Un'ora dopo, semprechè sia stato conveniente sgrassato e depurato, passate questo brodo per una stamigna, dentro ad un'altra casseruola, aggiungete i dischi della testa di vitello, un pizzico di Cajenna, nonchè la cozione dei dischi stessi, e fate nuovamente bollire tutto insieme.

Alcuni minuti dopo, versate ogni cosa nella zuppiera, aggiungete una guarnizione qualche *quenelles* fatte di pollo con torli d'uovo cotti tritati, ed un pizzico di pepe.

54. — Zuppa cacciatore alla Spencer.

Preparatevi un brodo scuro e legato come di solito con burro e farina rosolati insieme in una casseruola, e mettetelo come di consueto a bollire adagio in un angolo del fuoco.

Fate rosolare un piccolo lepre tagliato in pezzi con burro, prosciutto, legumi, ed erbe aromatiche e quindi bagnatelo, quando è ben rosolato, con vino di *Marsala* o *Sauterne*, fate restringere bene e poi versate tutto dentro al brodo che bolle.

Disgrassate bene man mano, e toglietene i pezzi di lepre a misura che son cotti.

Mettete i pezzi più buoni nella zuppiera, fate passare tutto il resto, (tanto brodo che pezzi di lepre) nello staccio, riscaldatelo bene, senza farlo ribollire, e versatelo nella zuppiera.

55. — Zuppa di scampi all'indiana.

Cuocete un piccolo risottino con del brodo di pesce, ma regolatevi perchè dev'essere molto cotto. Intanto cuocete un kilogr. di scampi (specie di gamberi di mare) con un po' di vin

bianco e legumi, e lasciateli divenir bianchi nella loro cozione; scolateli, staccate le branchie e le code dal guscio per ritirarne le carni.

Mettete nel mortaio tutti i gusci vuotati, e le altre parti carnose, meno le code, pestate bene ed allorchè sono ridotte in pasta pestatele insieme al riso cotto, passate allo staccio di crino, e dopo a quello di seta.

Sciogliete questa poltiglia con del buon brodo consumato, all'essenza di pesce ed aggiungete un pizzico di pepe Cajenna.

Al momento di servire unite le code dei gamberi e servite la zuppa. Servite a parte un piatto di riso cotto all'indiana.

DELLE SALSE

56. — Preliminari.

Dove si apprezza l'arte culinaria si apprezzano le salse. Per la cura ed il lavoro che esigono e salse, pel grave dispendio che necessariamente richiedono, sono da considerarsi come la base essenziale di una buona cucina.

Una tavola aristocratica, splendidamente servita, ma nella quale le salse non avessero quella squisitezza di gusto, succolenza e purezza, indispensabile sarebbe mediocrementemente apprezzata dai gastronomi intelligenti. Nessuno potrà mai dirsi un distinto cuoco se non possiede l'arte e la cognizione perfetta delle salse e non abbia fatto uno studio speciale de' principii metodici, base e cardine di ogni perfezione. Per iniziarsi al lavoro delle salse, per comprenderne tutti i segreti, bisogna assolutamente passare molti anni nella scuola per la pratica e di avere un distinto palato, oltre alla direzione di abile capo d'arte. I cuochieri non debbono punto dissimularsi che le salse reclamano cure assidue costanti e minuziose, una sorveglianza e diligenza e principalmente di sacrifici in relazione alla loro importanza, perocchè il minimo difetto di preparazione rende frustranea ogni fatica e spesa.

Due cause contribuiscono all'imperfezione delle salse; il difetto di pratica e il difetto di sostanza. Un mal destro, colle maggiori risorse, non otterrà che un risultato casuale o mediocre e dubbioso, ma anche il miglior pratico, se non ha le sostanze adatte e necessarie oppure se sono in quantità insufficienti o in qualità scadenti, non raggiunge mai lo scopo ricercato. L'espe-

rienza, l'arte, la pratica, il sapere... tutto è inutile, il cuoco più istruito può correggere ed attenuare, ma non potrà mai lottare contro l'impossibilità, nè operare prodigi con nulla. Per ottenere adunque salse perfette, bisogna non solo conoscere le esigenze e il lavoro ma eziandio affrontare i sacrifici che reclamano.

Queste considerazioni, che non sapremo mai abbastanza rammentare tanto agli anfitrioni quanto a cuochieri, penetrano già in più d'una mente osservatrice, ma se un'eccezione, un fatto accidentale possono qui valere come insegnamento noi dobbiamo aggiungere che i calcoli parsimoniosi non sono proprii de' veri gastronomi: essi sanno troppo bene che la buona cucina è incompatibile con la scarsità dei mezzi. Noi non abbiamo descritto in questo capitolo che le salse destinate alle *entrées* calde, ai *relevés*, ai legumi ed agli arrosti; le salse fredde, quelle per arrosti per gli *entrants*, trovansi classificati ai rispettivi capitoli.

Trovasi altro ricettario di salse a pag. 176 Cap. XIX.

57. — Salsa vellutata N. 2

Mettete questa salsa da parte ed essa vi sarà di somma utilità, perchè è con essa che si preparano le salse di riduzione che devono mantenersi bianche.

58. — Salsa bescianella.

Mettete in una casseruola un etto di burro lasciatelo liquefare ed aggiungerete quasi altrettanta farina. Fate cuocere adagio adagio sempre rimestando e poi aggiungete un mezzo litro di latte, un ramaiuolo di salsa vellutata ed uno di brodo consumato.

Condite con sale, pepe e noce moscata, fate cuocere questo amalgama sul fornello agitando fortemente con una spatola e quando bolle addizionategli ancora un bicchiere di panna doppia, fresca e quando la salsa è amalgamata, versatela in una terrina oppure adoperatela all'uso cui l'avete destinata.

59. — Salsa suprema

Provvedetevi di rimasugli e carcami e coscie di pollame, metteteli nell'acqua per farli dissanguare durante un paio d'ore.

Toglieteli quindi dall'acqua e poneteli in un recipiente di rame e copriteli di brodo bianco:

aggiungete qualche legume, un mazzetto di gambi di prezzemolo, una cipollina in cui avrete conficcato un chiodo di garofano, un po' di sale, qualche granello di pepe e fate bollire e poi schiumate come di prammatica.

Dopo alcuni minuti scolate il brodo e conservatelo in disparte. Rifrescate e asciugate pezzi di pollame e metteteli in una casseruola in cui ci sia del burro chiarificato fate soffriggere i pezzi di pollo, spolverizzateli con un paio di cucchiaini di farina ed un cucchiaino di *Arrow-root* e bagnate con un bicchiere di vin bianco e col brodo di pollo. Mischiate e ogni cosa, fate bollire e quindi fatela passare e restringere fino alla dovuta consistenza ultimandola con qualche cucchiaino di crema sciolta, il sugo di un limone ed un pezzo di burro fresco.

60. — Salsa Olandese.

Mettete in una casseruola un etto scarso di burro, con due cucchiaini di buona farina Vienne. Mischiate la farina al burro con un mestolino senza però mettere la casseruola sul fuoco. Quando il composto è perfettamente amalgamato aggiungete un bicchiere d'acqua fresca, 3 tuorli, un po' di sale un po' di pepe bianco ed un po' di noce moscata grattata.

Mettete la casseruola sulle brage semispente e agitate il composto pian piano con un mestolo per circa 20 minuti perchè senta il calore a grado a grado e si restringa alla densità richiesta senza però che alzi il bollore.

Quando la salsa è sufficientemente densa aggiungetele un altro etto di burro in piccoli pezzi spremetele dentro il sugo un limone passatela allo staccino e servitela.

61. — Salsa Bearnese.

Tritate 4 o 5 scalogni, lavateli, spremeteli e metteteli il sugo da parte. Fate ridurre 4 cucchiaini di buon aceto bianco in una casseruolina insieme con 4 cucchiaini di vin bianco. Mescolatevi assieme 7 tuorli un etto di burro in pezzetti ed un poco di noce moscata. Ponete la casseruola sulla cenere calda, lavoratela man mano, aumentandole il calore di quando in quando, affinchè diventi soda e spumosa, Aggiungete in ultimo l'essenza di scalogni e un pizzico di dragoncello trito.

Questa salsa si può anche rendere più gustosa coll'aggiungerle all'ultimo momento due o tre cucchiainate di sostanza di carne ristretta.

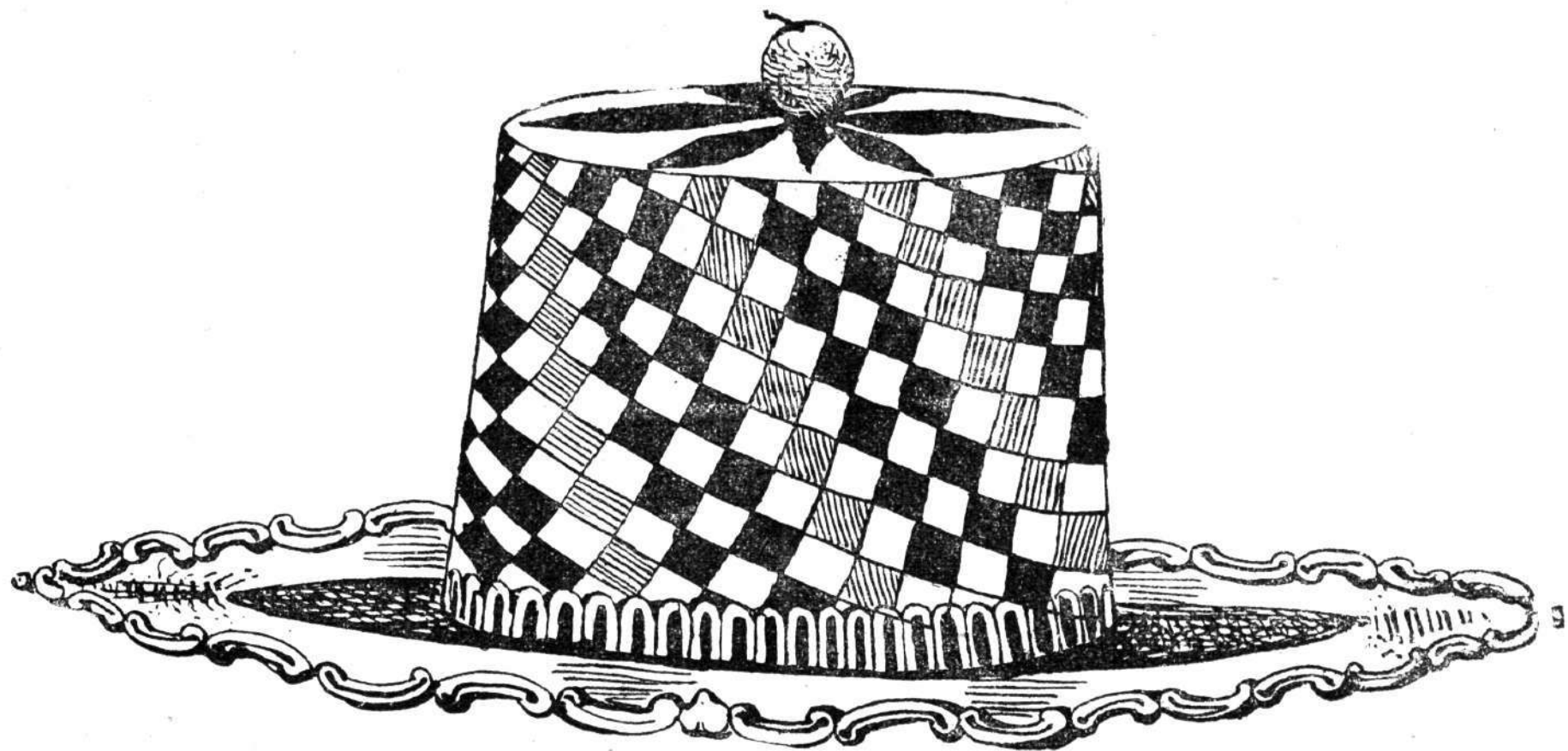
62. — Salsa Alemanna.

Versate in *sautè* fondo 5 o 6 ramaiuoli di salsa vellutata, un po' di sostanza di vitello ristretta ed un po' di essenza di funghi, riducete il tutto sul foco al terzo del suo salume e poi legatela

Mettete intanto nel mortaio una manata di erfoglio lavato ma senza toglierli i gambi; cinque acciughe sfilettate, due scalogni triti, alcuni cetriuoli sott'aceto ed una grossa manata prezzemolo fresco nonchè 5 o 6 cucchiainate di capperi.

Pestate ben bene insieme tutti questi ingredienti, spremete la mollica di pane e pestatela insieme, ed allorchè tutto ciò si è convertito in

CHARLOTTE RUSSA CON PISTACCHI.



(56) Rivestite di carta uno stampo la *Charlotte*. Preparati tanti savoiardi quanti ne possono andare per rivestire la *Charlotte*, e nel fondo, li formerete in spicchi, per formarne un rosone; quando li avrete bene aggiustati, che alla sponda dello stampo i savoiardi compaiano bene tutti dritti in piedi; vi preparate una *glace* reale bianca alla vaniglia colla quale vi mascherate da una sola parte metà dei savoiardi, e l'altra metà con *glace* verde ai pistacchi o rossa all'arancio; fatele asciugare su d'una lastra con carta quando la ghiaccia sia asciutta, disponete la *charlotte* incominciando dal fondo, dividendo i colori; collocate poscia i montanti, serrando gli uni contro gli altri, senza trascurare di alternare i colori. Un'ora prima di servire, incrostate lo stampo sul ghiaccio, e qualche minuto dopo riempite la *charlotte* con un preparato di bavarese ai pistacchi, legata al momento sul ghiaccio; coprite lo stampo con un tegame ricolmo di ghiaccio, e quando il preparato siasi consolidato, rovesciate il timballo su un fondo in pastigliaggio, ornato con una piccola bordura; collocate sulla sommità della *charlotte* una corona di piccole meringhe all'italiana non guarnite, e disponete nel centro un gruppo di gelatina dolce con un tritume di pistacchi framezzato alla gelatina parimenti trita.

con 3 o 4 torli d'uova sciolti insieme ad altrettanti di crema doppia fresca.

Passate la salsa alla stamigna ed aggiungete il sugo di un limone ed un cucchiaino di prezzemolo trito.

63. — Salsa verde alla spagnuola.

Prendete una pagnotta di pane soffice e ben fresco, toglietene la mollica e tenetela immersa in una terrina di acqua fresca.

poltiglia, scioglietela con un bicchiere di brodo freddo.

Passate il pisto nello staccio poi mettetelo in una terrina di porcellana, conditela con sale e pepe lavoratela col cucchiaino per unirla bene ed incorporatele man mano mezzo bicchiere d'olio fino.

64. — Salsa Villeroj.

Con 200 grammi di burro e quasi altrettanti

di farina farete uno dei soliti *biondi* come si è detto più sopra per le salse chiare.

Sciogliete questo biondo con un litro di buon brodo bianco e chiaro, lavorandolo sul fuoco col mestolino in modo da renderla liscia e vellutata.

Questa salsa deve avere molto corpo e poca densità, e quando è pronta legatela con 4 o 5 torli d'uova sciolti con un po' di crema, conditela di buon gusto, passatela alla stamigna e adoperatela.

65. — Salsa Mirabeau.

Fate ridurre la quantità occorrente di salsa vellutata insieme ad un mazzolino di erbe aromatiche. Quando la salsa è perfezionata e di buon gusto aggiungetele qualche cucchiata di sostanza di vitello, un pizzico di pepe bianco ed un pezzo di burro all'essenza d'aglio.

66. — Salsa alla Orleans.

Dopo aver ridotto della salsa vellutata alle condizioni di ristrettezza voluta addizionategli un pezzo di burro di gamberi ed un poco di pepe di Cajenna.

67. — Salsa all'Indiana

Fate soffriggere in un po' di burro 1 etto di prosciutto in fette e qualche scalogna; quando ha preso il color biondo aggiungete: gambi di prezzemolo, timo, pepe e qualche fettina di sedano. Aggiungete a questi legumi un cucchiaino e mezzo di polvere di Lary; fate soffriggere ancora e poi aggiungete due ramaiuoli di salsa vellutata, mischiate, fate bollire, fatela restringere d'un terzo, passatela alla stamigna ed aggiungete, per completarli, due torli d'uovo, disciolti in un po' di crema fresca ed alcune gocce di sugo di limone.

68. — Salsa alla Du'lio.

Fate restringere una buona salsa bianca (*veloutée*) unendoci un buon fondo di pesce, un mazzetto (*bouquet*) d'erbe odorose: prezzemolo, cerfoglio, astragone, una piccola scalogna e mezza foglia d'alloro, unite ancora un po' d'essenza di funghi e di Marsala; passate alla stamigna; aggiungete nuovamente delle piccole pallottoline di tartufi neri, un poco di limone, e al momento di servire anche un pochino di pepe di Cajenna.

69. — Salsa alla Terlonia.

In un tegame (*sauté*) versate due bicchieri di buon vino bianco, delle minuzie di tartufi o di funghi crudi, un mazzetto di erbe aromatiche, alcuni grani di pepe e far ridurre al fuoco il liquido alla metà.

In una casseruola mettete un pezzo di burro e della, farina, fattala rosolare, la ritirerete dal uoco versandovi otto decilitri di buon succo; sciolto bene il tutto rimettete la casseruola al fuoco dimenando sempre fino all'ebollizione. (1) Versate quindi questa salsa in un *sauté*, dimenando sempre, ed unendo dell'essenza di pesce succosa e concentrata; legata per bene la salsa versatevi un bicchiere di Madera; passatela alla stamigna o cornetto rosso, dimenate a sul fuoco, unendovi del burro, delle acciughe e delle ostriche. Servite bollente.

70. — Salsa Joinville.

Ad una buona salsa vellutata (allemanna,) unite al momento di servire, un poco di tartufi, funghi, code di gamberi o d'aragusta, tutti tagliati in piccoli dadi, e per ultimo un burro d'aragusta al pimento di Cajenna.

71. — Salsa normanna.

Fate restringere della salsa vellutata all'essenza di funghi, ed allorchè è ristretta allo spessore voluto, aggiungetele del brodo ristretto, di pesce all'essenza di funghi, e poi legatela con dei tuorli d'uova ed un poco di sugo di limone.

Taluni amano di aggiungere a questa salsa anche del prezzemolo trito, ad ogni modo però deve essere buona di gusto e non troppo liquida.

72. — Salsa alla Tolosa.

Mettete a restringere io un *sauté* una quantità di salsa vellutata, insieme ad un decilitro di essenza di tartufi neri di Spoleto, e ad un ramoscello di timo.

Allorchè sarà giunta al suo punto di riduzione le addizionate un po' di sostanza di vitello o di pollame, un bicchiere di vino di *Sauterne* e dei tartufi neri tagliati in *julienne*.

(1) Il bravo ed abile cuoco che mantiene una cucina ben messa od una buona dispensa, avrà il suo catino di buona *Spagnola* e si servirà di essa.

73. — Salsa alla maggiordomo.

Questa salsa è di facile esecuzione. Dopo aver ristretto della salsa vellutata come si è detto nella ricetta precedente, la terrete in caldo a bagnomaria. All'ultimo momento le unirete, sempre agitandola forte, il sugo di un grosso limone, un pizzico di pepe bianco, due ettiogrammi scarsi di burro fresco ed una manata di prezzemolo trito, ben lavato e spremuto.

74. — Salsa alla brettone.

Fate cuocere delle cipolle nel brodo consumato, dopo di averle convenientemente sbollentate, aggiungete ad esse la quantità di salsa vellutata occorrente, insieme a un po' di sostanza di vitello e ad un po' di pepe, passate allo straccio, raffinate, e fatela nuovamente sbollentare per poi servirla.

75. — Salsa alla diplomatica.

Versate in una casseruola 4 ramaioli di buona besciamella ristretta e passate alla stamigna ed al momento di servirla ultimatala coll'amalgamarle sollecitamente 75 grammi di burro freschissimo ed altrettanti di burro rosso di gamberi. Allorchè la salsa è ben calda e vellutata ultimatala con un pizzico di pepe bianco ed un po' d'essenza d'acciuga.

76. — Salsa bordelese.

Fate restringere un mezzo litro abbondante di buona salsa spagnuola in cui metterete un mestolo di sostanza ristretta di vitello.

Mettete in un altro casseruolino un buon bicchier di vino secco insieme ad alcune erbe aromatiche ed un mazzolino di gambi di prezzemolo, fate restringere a dovere, passate allo straccio, ed all'ultimo momento fate un'addizione di scalogni triti e soffritti nel burro.

77. — Salsa di gamberi.

Fate bollire e restringere una quantità di salsa vellutata con una buona sostanza di pesce ed anche se è possibile un po' di cottura di ostriche o di vongole; allorquando l'avete fatta consumare fino allo spessore desiderato, ritiratela dal fuoco ed ultimatala con un'addizione di 60 grammi di burro freschissimo, ed 80 grammi di burro rosso fatto con le scorze dei gamberi.

Completate l'operazione col mettere nella salsa un pizzico di pepe, ed una manata di code di gamberi sbucciate.

78. — Salsa alla veneziana.

Mettete in un casseruolino, un'ettogramma di prosciutto crudo, magro, tagliato in piccoli quadretti, mezzo bicchiere di aceto, un po' di pepe in grani, e delle erbe aromatiche, fate bollire il liquido, tenendo coperta la casseruolina, aggiungete due o tre ramaioli di salsa vellutata passate il tutto attraverso di una salvietta, rimettetela in caldo in un altro casseruolino, ed all'ultimo momento aggiungete delle foglie di serpentaria e prezzemolo trito ed inbianchite.

79. — Salsa alla genovese.

Fate un'infusione di erbe aromatiche, rimasugli di tartufi crudi; magro di prosciutto crudo tagliato in quadrettini ed un mezzo litro di vino rosso secco.

Fatta che sia l'infusione, versatela in un *sautè* a fondo doppio ed aggiungete un litro abbondante di salsa spagnuola.

Mettete parimenti nel *sautè* una sostanza concentrata di pesce, fate restringere allo spessore desiderato, passatela alla stamigna dentro un piccolo bagno-maria ed al momento di servire mischiatele del burro d'acciuga ed un qualche grano di pepe rosso di Cajenna.

80. — Salsa tartaruga.

Fate restringere un litro di salsa spagnuola con un ramaiolo di salsa di pomodoro ed uno di sostanza concentrata di vitello e pollame, aggiungete una infusione fatta con un mezzo litro di vino di madera con erbe aromatiche e pezzi di prosciutto magro, aggiungete un'addizione di pepe di Cajenna, ed allorchè la salsa sarà ristretta allo spessore voluto passatela alla stamigna, mettetela in un piccolo bagno-maria e tenetela in caldo per adoperarla all'occorrenza.

81. — Salsa alla Colbert.

Fate liquefare della sostanza riconcentrata di carne, nella quantità di un bicchiere e mezzo, allorchè bolle, mettetela nella casseruola sull'angolo del fornello incorporandole man mano 3 etti di burro fresco, ma un pezzetto alla volta, lavorando sempre alla svelta con un mestolino.

Allorchè quest'amalgama sarà perfettamente condensato e vellutato aggiungetegli un pizzico di prezzemolo trito ed il sugo di un limone.

82. — Salsa alla piemontese.

Dopo aver ristretto la quantità occorrente di salsa spagnuola in un *sautè* unitamente ad un ramaiolo di sugo di vitella ristretto la togliete dal fuoco per metterla come di consueto in un piccolo bagno-maria ed al momento di adoperarla le addizionate 50 grammi di burro, d'acciuga, un etto di tartufi bianchi di Piemonte crudi e tagliati in *julienne*, nonchè qualche grano di pepe di Cajenna.

83. — Salsa alla cacciatore.

Fate dell'essenza ristretta di selvaggina la quale unirete con il doppio del suo volume di salsa spagnuola ridotta. Legate queste due sostanze con un bicchier abbondante di sangue di lepre liquido ed un cucchiaino di succo di limone. Mischiate il tutto senza far bollire, passatelo alla stamigna e adoperatelo.

84. — Salsa di tartufi neri.

Versate in una piccola casseruola 2 bicchieri di buon vino bianco, aggiungete delle rifilature di tartufi, coprite la casseruola, fate ridurre il liquido a metà. Fate pure ridurre d'un terzo del suo volume, 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola incorporandovi a poco a poco 2 decilitri di fondo di pollame o di selvaggina concentrato; quando sia succolenta e legata a dovere aggiungete l'infusione al vino, indi passatela alla stamigna, ventolatela sul fuoco ed ultimatala con tartufi a dadolini glassati con poco vino di Madera.

85. — Salsa Spagnuola.

Prendete una casseruola grande di fondo consistente e riempite il fondo stesso con ritagli di lardo, prosciutto, cinque o sei cipolle, altrettante radici gialle, qualche pezzo di sedano, ciascuno tagliuzzati ed aggiungete anche una foglia di lauro, un po' di timo e qualche chiodo di garofano; mettete su questi strati dei ritagli di vitello, qualche garetto di vitello stesso, qualche gallina e delle ossa e rifilature di manzo.

Bagnate tutto ciò con un ramaiuolo di brodo e tenete la casseruola sul fuoco a fine di ridurre il liquido e far prendere un color bruno carico agl'ingredienti.

Ciò fatto sgocciolate il grasso che contiene e bagnate con una bottiglia di vin bianco; fate

restringere nuovamente e poscia riempite la casseruola d'acqua fin sull'orlo, lasciandola bollire per quattro o cinque ore almeno sull'angolo di fornello schiumandone e sgrassandone il contenuto continuamente.

Prendete un'altra casseruola capace di contenere tutto il liquido su nominato, metteteci dentro due ettogrammi e mezzo di burro ed allorchè è liquefatto aggiungetegli 300 grammi di buona farina.

Rimestate continuamente con una spatola di legno e ponete la casseruola sulle brage poichè il composto possa rosolare sempre moderatamente ed acquistare un color biondo scuro.

Passate il liquido su nominato, fatelo freddare a metà e poi riempitene la casseruola dov'è il composto di burro e farina.

Ponete questa su di un fornello ardente, agitando sempre con la spatola ed appena alza il bollore mettetela sull'angolo di un fornello finchè possiate schiumarla continuamente e si purifichi man mano finchè il contenuto sia ridotto alla metà.

Ciò fatto passatela attraverso di uno staccino, dentro una terrina di porcellana verniciata per adoperarla all'occorrenza.

86. — Salsa velutata (*velouté*)

Mettete in una casseruola due ettogrammi di burro ed altrettanto di farina fina, (ben inteso aggiungerete la farina dopo che il burro sarà liquefatto) e fatelo rassodare leggermente sul fuoco moderato per una ventina di minuti finchè prenda un leggiero color biondo.

Intanto prendete delle frattaglie di vitello, pollame ed altro e mettetele in una casseruola il cui fondo avrete guarnito un po' di prosciutto, burro e dei legumi. Aggiungete un pochino di brodo bianco e ponete la casseruola coperta sul fuoco per far leggermente colorire il contenuto.

Addizionate ancora un pugno di funghi secchi ed un mazzolino di erbe aromatiche.

Dopo ciò riempite la casseruola d'acqua o di brodo bianco se ne avete, e lasciate bollire per 4 o 5 ore sempre schiumando.

Dopo passate il brodo attraverso una salvietta disgrassatelo bene, lasciatelo freddare a metà, e versatelo poi nella casseruola del burro e farina, fate bollire, agitando sempre con un me-

stolo; e ritirate poi la casseruola sull'angolo del fornello durante un paio d'ore perchè si chiarifichi e poscia passatela in una terrina verniciata.

VARIETÀ

87. — Utensili di cucina.

Oltre ad essere necessario che il cuoco conosca

dosi di una materia verdastra che chiamasi comunemente verde-rame ed è uno dei più potenti veleni. Lo stagno, fino ad un certo punto, impedisce la formazione di questo veleno, però è prudenza il mettere qualsiasi sostanza che vuolsi conservare, in vasi di terra.

Non si deve mai lasciar raffreddare alcuna sostanza che sia acida, grassa ed oleosa in vasi

GATEAU NAPOLETANO GUARNITO.



- (57) Dosi: 300 grammi di farina di primissima qualità, 250 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 250 grammi di mandorle, 2 tuorli d'uovo, 2 uova intiere, un poco di crema doppia, un poco di sale, e la buccia di mezzo arancio come pure di limone, e fate attenzione che non vi sia che la pura buccia colorita, e fatta ben fina sotto il coltello. Pestate le mandorle dopo che siano state mondate ed asciutte con una manata di zucchero ed un albume d'uovo; passate al'o staccio. Fate l'impasto principiando ad amalgamare il burro con le mandorle e il rimanente zucchero, il sale, le uova, la buccia di limone, arancio, la crema; di poi farete assorbire la farina a poco a poco e formate la pasta che maneggerete lestamente per renderla liscia. Spianatela con lo stenderello per la grossezza di 3 millimetri, tagliate 15 o 16 tondi con stampo da *charlotte* rovesciato, di 15 o 16 centimetri di diametro; vuotate i rotondi con un taglia paste di 10 centimetri di diametro, di mano in mano li aggiustate su d'una lastra di rame per cuocerli al forno non troppo forte; fateli raffreddare sotto leggiera pressione per ottenerli dritti: mascherateli da una parte, con uno strato di marmellata di albicocche; montate gli uni sopra gli altri, ben dritti, su un disco di pasta non vuotato nel centro. Lisciate bene le pareti con una lama di coltello, mascheratelo interamente con una marmellata di albicocche; mettete il Gâteau su un piatto, tenetelo in luogo fresco per qualche ora; decoratelo al cartocchetto con glace reale e parte con sfogliata in bianco tagliata in fogliami a piacere, al momento di servire, disponetelo sopra un fondo decorato, circondatelo alla base con crostoni di gelatina; riempite il vuoto con una *chantilly* od una crema *plombière* alle mandorle. Prima di servirlo converrà di tagliarlo senza staccare i pezzi e in tampoco di non sciupare le guarnizioni.

le qualità degli elementi onde confezionare un cibo sano, deve in ispecial modo conoscere il danno che potrebbe produrre un utensile di rame mal stagnato o privo affatto di stagno.

Esposto questo metallo all'umido od al contatto con acidi, si altera rapidamente, copren-

di rame. Le sostanze acide, sciolgono con prontezza metalli per trasformarli in sostanze nocive.

Talvolta, o per negligenza o per imprudenza vengono poste materie grasse in vasi, o non ben netti o mal stagnati, e questo può arrecar danno ad intere famiglie.

Gli utensili di ferro sono più sani di quelli di rame, la ruggine di questo metallo non causa alcun male, e questi utensili si possono stagnare come quelli di rame. Trovansi in commercio utensili di ferro smaltato di grande utilità.

Benchè nulla vi sia di più sano degli utensili di terra non sempre si possono adottare.

88. — Rimedi per le scottature.

Le leggiere scottature sono facilmente guarite coll'immergere la parte offesa in una soluzione d'acqua con estratto di saturno (17 gr. per ogni litro d'acqua). Se non fosse possibile immergere così la parte scottata si dovrà sovrapporre un pannolino bagnato e rinnovandolo di tanto in tanto.

Può servire di rimedio anche l'inchiostro comune, oppure otto parti d'acqua di calce con una d'olio d'olivo e di mandorle usando le stesse norme.

Non devesi mai levare la pelle delle vescichette formate dalla scottatura, bensì pungerle con un ago per estrarne l'umore.

Per serie scottature che abbiano date forti infiammazioni è necessario rivolgersi al medico.

I petali dei fiori del giglio hanno parimente molt'efficacia nelle scottature. Si prendono i petali di questi fiori e si mettono in infusione nell'olio di mandorle dolci. Per medicare le scottature poi, si pongono su di esse i petali ben inzuppati d'olio. Quest'applicazione giunge ben presto a calmare i dolori non lasciando traccia di scottatura.

Un altro rimedio che giova assai è quello di mantener umida la parte lesa con acquavite.

Indi, con sapone ordinario grattato ed acquavite si forma un impasto e lo si stende sulla scottatura.

HORS D'OEUVRES.

89. — Canapè all'inglese.

Spolpate le carni bianche di un pollo arrosto freddo, tagliuzzatele e poi pestatele nel mortaio aggiungendo due terzi dello stesso volume di prosciutto cotto magro di Gratz, riducete bene in pasta ed aggiungete un cucchiaino di senape inglese, un pochino di pepe rosso di Cajenna ed un pugno di formaggio inglese *Chester* grattugiato.

Da un pane in cassetta tagliate dei dischi di

3 cent. di diametro e friggeteli nel burro da ambo le parti, allorchè son freddi spalmate ciascun disco con un strato piuttosto spesso del composto suddetto, lisciatene la superficie e decoratela con capperi, cetrioli e filetti di acciughe.

Piegate artisticamente una salvietta mettetela sopra un piatto, adagiate su questa ordinariamente i canapè e serviteli.

90. — Canapè caldi al formaggio.

Il pane che deve servire per questo servizio bisogna che sia cotto dal giorno avanti, e servirsi se fosse possibile di quello fatto espressamente così detto pane a cassetta, poichè la sua mollica è compatta, e fatta di pasta fina e rinforzata, questo pane serve per lavori di cucina; tagliatene delle fette quadrilunghe od a mandorla, fatele abbrustolire nel burro, ma soltanto da una parte che poi maschererete con un denso strato di formaggio di *Chester* o di *gruyere* grattugiato, spolverizzate il formaggio con un pò di pepe di Cajenna, rimettetete nella tegghia (la parte stratificata all'insù) esponetele a forno caldo; non appena il formaggio incomincia a sciogliersi, disponete i *canapè* in piramide su un tovagliuolo bene aggiustato nel piatto di servizio e servite al momento ben caldi.

91. — Crostatine di riso alla regina.

Fate un buon risottino, con del brodo, burro e formaggio, stendetelo in una teglia all'altezza di quattro centimetri e lasciatelo raffreddare, tenendolo però alquanto compresso.

Tagliate poi su di esso, con lo stampo di latta, (tagliapaste) del diametro di 3 centimetri tanti timballetti per quanti ve ne occorrono, poi infarinateli per panarli bene, inciderli sulla superficie, e poi friggerli di bel colore e vuotarli.

Intanto avrete fatto e terrete al caldo, una buona *purea* di pollame cotto, unito ad un po' di salsa suprema, e con questo riempirete le crostatine, e le invierete in tavola, in un piatto rotondo munito di una salvietta.

92. — Tortellette alle alici.

Stendete della pasta sfogliata ad otto giri, lasciatela riposare per alcuni minuti, poi tagliatela sulla sua superficie con un tagliapaste ovale, formandone il doppio dei pezzi per ogni tortelletta che vi occorre.

Avrete delle tortellette ovali, le quali fodere-
rete con la pasta suddetta, la spalmerete con un
po' di farcia di pesce, in cui avrete posto dei
funghi trituriati, del prezzemolo ed un po' di pepe
di Cajenna.

Ultimate l'operazione sovrappponendo alla far-
cia, dei filetti di acciughe ben lavati e spinati,
richiudete ermeticamente con l'altro pezzo di
pasta, dopo, s'intende, di aver dorato i bordi
della pasta sottostante, fate delle incisioni re-
golari sulla superficie delle tortellette, doratele
con un pennello bagnato nell' uovo sbattuto, e
fatele cuocere in forno piuttosto caldo per circa
venti minuti.

Poscia sfornate le tortellette, aggiustatele in
bell'ordine sopra un piatto e servitele caldis-
sime.

93. — Altri crostini al formaggio.

Preparate delle fette di pane di 3 millimetri
di spessore, di forma oblunga o quadrata, im-
mergetele nel burro fuso, oppure bagnatele con
fiore di latte, rotolatele nel formaggio par-
migiano grattato per poi impanarle. Tagliate
delle fette di prosciutto cotto (di identica dimen-
sione de' crostini) conditeli con pepe di Cajenna,
rinchiudete ogni fetta di prosciutto fra due fette
di pane; guardare che siano bene in provatella
a forma di cuscineti; accomodateli allora in una
teglia il di cui fondo sia spalmato di burro li-
quefatto; esponetela al forno caldo affine di co-
lorare vivamente il pane d'ambo le parti per
poi servite come si disse più innanzi.

94. — Timballetti di polenta.

Fate una polentina con acqua ed un po' di
sale e burro, ritirate dal fuoco, tenendola piut-
tosto duretta, conditela con un pugno di for-
maggio grattato, e con essa riempite dei stam-
pini piuttosto bassi e rotondi, precedentemente
unti di burro.

Fate a ciascuno di essi una cavità nel centro,
e riempiteli di formaggio *fontina* triturato, ri-
chiudendo il vuoto con un po' della polenta
stessa.

Dopo che il composto è freddo, sformate i
timballetti, rotolatele nel formaggio trito misto
a pane grattato, passateli nell' uovo sbattuto, e
poi nuovamente nel pane, ed al momento di
servire friggeteli di bel colore ed inviateli in ta-
vola al più presto possibile, perchè non abbiano

il tempo di poter rinvenire, ciò che nuocerebbe
sommamente alla loro perfezione.

95. — Crostatine di semolino alla Siciliana.

Praticate come si è detto con le *Crostatine di
gnocchi*, soltanto che invece di far la pasta da
gnocchi alla romana, fate una polenta di semo-
lino, e poi dopo fritti li riempirete con un ri-
pieno fatto di maccheroncini e prosciutto, me-
scolato con salsa tartaruga.

96. — Crostatine di patate ai tartufi.

Fate un composto di patate passate nello stac-
cio, e finite con torli d'uova, burro, formaggio, sale,
pepe, e noce moscata, ponetelo a raffreddare in
ghiacciaia, e fate con esso, mediante il solito ta-
glia-paste, dei timballetti, che infarinerete, indo-
rerete ed impanerete come di consueto, e che
poi al momento, riempirete, dopo averli vuotati,
con un ripieno di tartufi neri cotti e sminuzzati,
e legati con una buona salsa spagnuola ridotta,
e finita con infusione di vino di Marsala.

97. — Timballetti soffici di pollo.

Prendete circa 300 grammi di petto magro di
tacchino, e toglietegli la pelle ed i nervi. Ta-
gliatelo in pezzi quadrati e questi pestateli nel
mortaio. Quando la polpa è ridotta perfetta-
mente in pasta aggiungetele un ettogramma di
burro, un po' di sale, pepe e noce moscata, mi-
schiano e pestando continuamente.

Aggiungete quindi dei rossi d'uovo e passate
nello staccio di crino e quindi in quello di seta.

Ponete il composto in un casseruolino, agi-
tandolo sempre con un mestolo, e mischiando-
gli man mano mezzo litro di panna doppia e
fresca.

Venti minuti prima di servire, mischiate al
composto due chiare d'uova montate alla fiocca,
riempite con questo una ventina di stampini già
unti di burro, e fateli cuocere al bagno-maria
senza bollire, per circa 15 minuti.

Al momento, sformateli, disponeteli in un
piatto rotondo, e sgocciolate su di essi un po'
di salsa di pollo alla crema.

98. — Timballetti alla Maria Stuarda.

Prendete 18 stampini di rame, detti *gabelotti*
ungeteli di burro, poi passateli nella mollica di
pane, ed intonacateli di *pannequets*, cioè a dire
di frittatine finissime, fatte con latte, farina, uova
e burro, ma senza zucchero.

Riempiteli poscia con un ripieno misto di farcia di pollo cotta e cruda, con quadrettini di tartufi o lingua allo scarlatto, coprite con la medesima pasta a *pannequets*, e fateli cuocere in forno di calor moderato, disposti su una lastra di rame.

Quando son cotti e di bel colore cavate fuori i timballetti dagli stampini ed aggiustateli su un piatto coperto da salvietta.

99. — Timballette di tagliatelle.

Ungete degli stampini a timballetti, ossia a grossi *darioles*, poscia impanateli, e foderateli di pasta *brisè* fina, oppure dei ritagli di pasta sfogliata rimpastati.

Riempiteli con tagliatelle condite di burro fritto alla *noisette* e parmigiano grattato, e legate con una piccola salsa *demi-glace*.

Chiudetene l'apertura con un disco della stessa pasta, fateli cuocere in forno piuttosto vivace, ritirateli dagli stampini, e disponeteli in bell'ordine sul piatto.

100. — Crostatine di gnocchi alla romana.

Preparate un litro di pasta da gnocchi alla romana, ma dev'essere di buon gusto, e che abbia un po' di durezza e di elasticità. Mettete questa pasta in un piccolo *sautè*, unto di burro e fatela raffreddare perfettamente.

Prendete poi un cerchio di latta, di tre centimetri di diametro (detto taglia-paste liscio) e con questo tagliatene dei pezzi regolari in forma di timballetti, passateli ciascuno nella farina, poi indoratelì ed impanateli, praticate un' incisione per vuotarli, poscia friggeteli, vuotateli e riempiteli con un ripieno di animelle e funghi legati con salsa al *Madera*.

Aggiustateli in piramide sopra un piatto munito di salvietta e servite.

101. — Crostini agli arnioni.

Preparate de' crostini di mollica di pane di forma ovale, dello spessore di due centimetri, incideteli all'ingiro con la punta del coltello per poi formarne una cassetina, feteli friggere con burro in un *sautè*, indi vuotateli e teneteli al caldo. — Intanto, avrete degli arnioni di vitello che spoglierete dal grasso e delle pellicole, tagliateli in fette per poi cuocerli al burro, ed al Marsala.

Aggiungete un po' di sale, e poca noce moscata, fateli freddare per poi tagliarli in quadretti di mediocre grandezza, poi mescolateli con egual quantità di funghi cotti, tagliati d'identica forma. Alcuni minuti prima di servire fate vivamente restringere della salsa vellutata incorporandovi, a poco a poco, del fiore di latte; quando la salsa sia ben ristretta, ultimatela con un po' di *glace*, aggiungete allora il così detto salpicone e ritirate tosto l'apparecchio dal fuoco. Quando il miscuglio è ultimato, riempite i crostini fritti, montando il composto a guisa di cupola; lisciatelo con coltellino, spolverizzate la superficie con un po' di mollica di pane mista con formaggio grattato; mettete per un momento al forno; e serviteli su tovagliolo ripiegato sul piatto di servizio.

102. — Animelle alla pasta sfogliata.

Approntate a mezza cottura delle animelle di vitella ben abragate, fatele freddare, indi le tagliate trasversalmente non molto sottili, date loro bella forma come meglio si prestano, fatevi una farcia di pollo o di vitello alla quale unirete un tritume di tartufi, prosciutto e parature delle animelle ed anche un poco del loro succo, stendetene della pasta sfoglia alta un doppio soldo, e con uno stampo o taglia-pasta dividetela in tante pariglie quanti sono i pezzi dell'animelle, mettetene sopra un pezzo di pasta uno di animella e un poco di farcia, ricoprendo con l'altro pezzo di pasta in modo eguale come farete di seguito, mettendoli su d'una placca imburata e tenendoli di bella forma eguale; indoratelì e passateli tosto al forno ad un calore giusto. Cotti che sono li glassate adagiandoli su d'una salvietta nel piatto di servizio presentandolo in tavola lestamente. Le cervella potete prepararle nello stesso modo.

103. — Pasticcini caldi alla piemontese.

Fate dei pasticcini sfogliati, ed al momento di servire riempiteli con una crema di latte ova e formaggio, e dei tartufi bianchi di Piemonte, tagliati in quadrettini.

104. — Cannelli sfogliati alla Strasburgo.

Fate 18 cannelli di pasta sfogliata, e teneteli in caldo nella stufa.

Al momento di servirli in tavola riempiteli

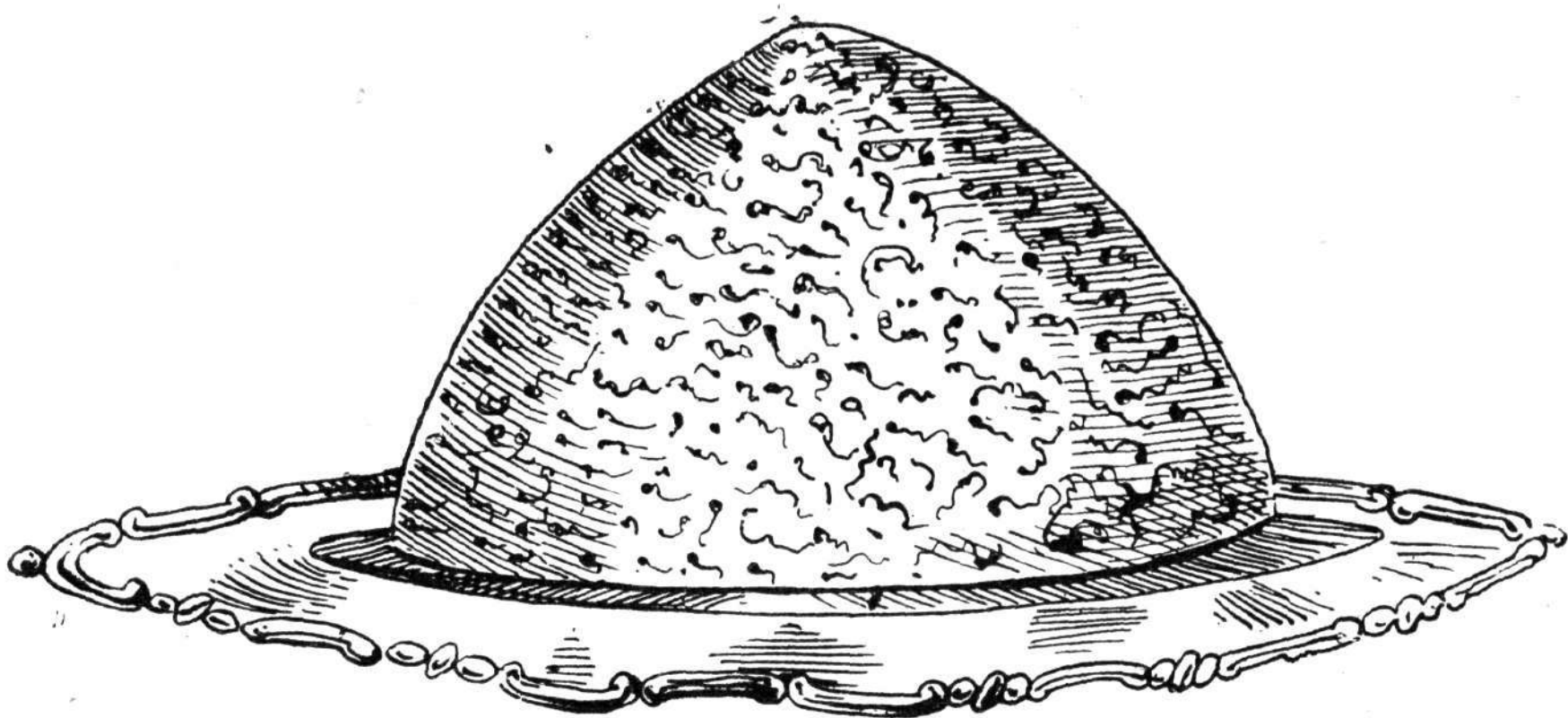
con una *purée* di fegato d'oca, a cui avrete mischiato della sostanza di carne ristretta, e dei tartufi tritolati.

105. — Pasticcini alla regina.

Preparate una *purée* di pollame cotto, ben agguastata con un po' di sostanza e della crema sciolta, poscia stendete della pasta sfogliata e su di essa tagliate, (mediante tagliapasta scanellato) tanti dischi per quanti pasticcini vi occorrono.

purée di gallina, unendovi una terza parte di buona besciamella bene ristretta; avrete spurgate e private delle loro pellicole 300 grammi di animelle di vitello fatte restringere con Marsala e burro; tenendole di scarsa cottura, fatele freddare per poi tagliarle in piccoli dadi che unirete con la suddetta *purée*, lavoratela sul fuoco per unirvi poi 6 gialli d'uovo, dimenate ancora e versate su d'una teglia per farla fred-

CHARLOTTE DI PERE ALLA PALERMITANA.]



(58) Tagliate a quarti una dozzina di pere da cuocere, di buona qualità, toglietene le parti dure e la pelle, collocate i quarti in una casseruola con uno stecco di vainiglia, e di cannella, sugo di un limone, e la sua scorzetta del puro giallo, bagnatele con acqua, mettetevi del zucchero ed un bicchiere di vino bianco, fatele bollire, tenendole coperte, su fuoco moderato; quando si è ritirato quasi tutto il bagno, e che le pere sono quasi cotte, cospargetele con due cucchiainate di marmellata d'albicocche, un po' di madera; aggiungetevi 300 grammi di uva di Smirne e scorze candite tagliate in piccoli dadi, fatele cuocere lentamente a fuoco temperato. Nel frattempo intonacate una forma a cupola con una pasta frolla, mascherate il fondo e le pareti con una marmellata di pomi ridotta; versatevi le pere di già fredde, ricoprite di pasta, e esponete la charlotta a forno moderato, ma ben preso; dopo tre quarti d'ora levatela dal forno, lasciatela riposare per 10 minuti, rovesciatela su un piatto, mascheratela con marmellata d'albicocche ridotta, cospargetene la superficie con pistacchi e mandorle tritate. Cospargete il fondo del piatto con marmellata d'albicocche al madera. Servite il rimanente in una salziera a parte.

Dorateli, incideteli, e cuoceteli come di prammatica in un forno piuttosto caldo, e poi vuotateli; ed al momento d'inviarli in tavola, riempiteli con la suddetta *purée*.

106. — Crocchette alla Leone XIII.

Cuocete in un fondo bianco di polleria 2 buone galline tenendole di scarsa cottura; lasciatele divenire fredde per toglierle e spogiarle dalla pelle e dagli ossicini per poi pestare tutto i rimanente della polpa al mortajo, bagnatela con un poco del suo stesso brodo ed il resto lo passate allo staccio per ottenere una buona

dare; indi poi formerete delle piccole crocchette in forma di piccoli uovi, passandole al pane grattuggiato e poi all'uovo battuto, e quindi di nuovo al pane; avrete pronta una padella con olio fino a fuoco moderato e frigate le crocchette a piccolo colore biondo, per poi aggiustarle su di una salvietta preparata nel piatto di servizio; guarnite il piatto con piccoli filetti di zucchine fritte, e servite ben caldo.

107. — Bocconcini di tartufi alla svedese

Sciegliete una quindicina di tartufi grossi e quando saranno spazzolati e puliti, cuoceteli per

un quarto d'ora con un po' di vino di Marsala, scolateli allineateli sopra una tiella e praticate al di sopra di ogni tartufo un'apertura rotonda di 9 cent. di diametro e svuotate ciascun tartufo mediante apposito ordigno chiamato cavafrutta, lasciandogli un leggero spessore. Tenetelo in caldo con un po' di sostanza di carne ed al momento di servirli riempite ciascun tartufo con un *purée* di pernici amalgamata con un po' di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina. Fate in modo che il composto sorpassi il livello dell'apertura e lisciate con la lama d'un coltello la parte rigonfia. Disponeteli regolarmente sopra un piatto con salvietta e servite.

108. — Cassetine di animelle d'agnello.

Immergete nell'acqua tiepida due ettog. di animelle d'agnello, ed allorchè son divenute bianchissime, sbollentate un momento; dopo ciò paregiatele e picchettatele con chiodetti di tartufi e disponetele in un piccolo tegame di rame in cui avrete spalmato del burro, aggiungete qualche cucchiata di brodo consumato e fatele cuocere a fuoco vivace e restringete il liquido. Togliete le animelle ed aggiungete nel recipiente del prezzemolo e dei funghi tritati e soffritti in un po' di burro, nonchè tre cucchiata di salsa spagnuola spessissima ed eguale quantità di fegato di vitella cotto e pestato nel mortaio.

Con questo amalgama intonacate le pareti ed il fondo di alcune cassetine di carta precedentemente unte di olio, sovrappponendo a composto di ciascuna cassetina una bella animella, e dopo averle superficialmente spalmate di sostanza ristretta nell'essenza di Marsala, inviatela a destinazione.

109. — Timballetti alla Russa.

Foderate degli stampini a timballo con della pasta sfogliata a dieci giri.

Ponete in un casseruolino un po' di burro con una scalogna pesta, quando sia di color d'oro aggiungete una guarnizione di legumi tagliati in quadretti, vale a dire rape, sedani, cavoli di Bruxelles, carote, pisellini od altro. Salateli leggermente, fateli rosolare nel burro, finiteli di cuocere con un po' di brodo ed un cucchiaino di salsa vellutata e metteteli a raffreddare.

Con questo composto guarnirete il vuoto degli stampini, bagnate gli orli della pasta per ricon-

durli sul centro onde chiuderli ermeticamente; metteteli poscia su di una lastra di rame, cuoceteli in forno ben caldo e metteteli sopra un piatto in cui avrete già disposto un tovagliolo ripiegato.

110. — Crostatine di uccelletti.

Fate delle cassetine di mollica di pane, di forma ottagonale, del diametro di tre centimetri ed alte quattro. Praticate una incisione colla punta del coltellino per poi vuotarle dopo di averle fritte.

Ciò fatto disossate perfettamente la quantità di uccelletti, corrispondenti al numero delle cassetine, riempitele con un ripieno pisto di fegatini di piccioni e filetti di pollo cotti, ed amalgamati con un po' di salsa *maçera* ristretta, ed alcuni tartufi neri crudi, e triti.

Con questo composto riempite gli uccelletti, riformandoli con garbo, cuoceteli secondo le regole dell'arte senza che si deformino, e poi fateli raffreddare, poscia paregiatele, rimetteteli in un recipiente più ristretto, glassateli con la loro cozione, e teneteli al caldo.

Pochi minuti prima di servire friggete le crostatine, vuotatele, mettete in ciascuna di esse un uccellino ripieno, salsatelo leggermente con un po' di sostanza ristretta, rimetteteli un momento al calore della bocca del forno, e poi servitele immediatamente.

N. B. Il pregio di questa pietanza è di essere mangiata ben calda.

111. — Conchiglie di pollo alla Monglas.

Ungete delle conchiglie di media grandezza e riempitele con un composto fatto alla Monglas, cioè a dire con quadretti di pollame, di lingua, tartufi, funghi, ecc.

Legate tutto ciò con una buona salsa alla crema, gustosa e consistente, poi cospargete di pane grattato la superficie, cospargetele di burro liquefatto, collocate le conchiglie sopra una tiella di rame in maniera che si mantengano dritte, fatele prendere un bel colore nel forno caldo, e poi disponetele sopra un piatto col tovagliolo ripiegato.

112. — Conchiglie d'ostriche.

Provvedetevi di un paio di dozzine di ostriche fresche, fatele imbianchire, scolatele in una sal-

vietta netta, e fate un piccola salsetta vellutata in cui metterete un po' di cottura delle ostriche, gus'atela perfettamente, e poi collocate quattro o cinque ostriche in ogni conchiglia imburata, ricopritele di salsa, mettete su del pane grattato e del burro, fatele colorire nel forno, e servitele tosto.

113. — Conchiglie di pesce.

Fate un buon vellutato ristretto all'essenza di pesce, conditelo bene con sale, pepe, noce moscata e prezzemolo trito. Legatelo con rossi d'uova ed un po' di sugo di limone, e poi metteteci dentro dei dadi di pesce già sfilettati e cotti, (badando attentamente che non contengano spine) dei dadi di tartufi, o di funghi cotti.

Amalgamate bene ogni cosa, riempite le la quantità di conchiglie occorrenti, spalmatele superficialmente con una lama di coltello per eguagliarle, spolverizzatele con pane grattato, sgocciolate su del burro, poi mettetele ben disposte in una tiella di rame, e fatele prendere colore in forno, quindi collocatele sopra un piatto monito di salvietta ed inviatele in tavola.

114. — Cassettine di filetti di pesce.

Fate dei filetti sia di sogliole o di triglie oppure di pesce san Pietro, metteteli in un recipiente unto di burro ed olio e fateli rassodare con sale, pepe e succo di limone.

Preparate della farcia di pesce la quale avrete fatta colle rifilature dei filetti stessi e mescolate ad essa dei funghi triti e passati al burro ed un po' di burro d'acciughe.

Intanto avrete apprestato la quantità occorrente di cassetine oblunghe di carta le quali avrete unte d'olio e collocate su di una lastra di rame, spalmate il fondo di queste cassetine con un po' di farcia e collocate su questa due filettini di pesce, sgocciolate su questi filetti un pochino della loro stessa cozione, ricuopritele con un leggiero strato di farcia, fatele rassodare alla bocca del forno per dieci minuti, quindi servitele, spalmando la superficie con delle pennellate di sostanza ristretta.

115. — Cervello di vitella alla piemontese.

Tagliate le cervella, sbollentatele, e fatele a piccoli dadi, conditele con sale e noce moscata, dopo pigliate 5 uova e battetele insieme a un pugno di mollica di pane bianco, della farina e

un po' di parmeggiano. Mischiatele con quest'amalgama, poi versate in due recipienti differenti 2 ettogrammi di burro chiarificato, e, divenuto caldo, colatene un po' per volta una cucchiata in modo che debba restare in rotondo e scolarsi dolcemente. Quindi levatelo per colorirlo da ambe le parti e messo in piramide su di un piatto con salvietta, servitelo.

116. — Orecchie di agnello fritte.

Mettete a dissanguare nell'acqua una dozzina di orecchie di agnello, poscia sbollentatele e fatele cuocere in un po' di brodo bianco; dopo fatele freddare, nettatele e pareggiatele con attenzione e riempite il vuoto delle orecchie con una pallottolina di farcia alla quale avrete mescolato un trito di funghi, prosciutto e prezzemolo.

Dopo quest'operazione immergetele una alla volta in una salsa di latte con rossi d'uovo, detta alla Villeroy, poi fatele freddare per infarinare, passarle all'uovo e friggerle come di consueto.

Disponetele poscia in bell'ordine, aggiungete un pugno di prezzemolo fritto sulla sommità e servitele ben calde.

117. — Creste alla Villeroy.

Dopo averle imbianchite e cotte in brodo, procedete similmente alla ricetta precedente, sopprimendo però la farcia.

118. — Crepinette di piedi di maiale.

Dopo aver ben nettati e scottati tre piedi di maiale, fateli cuocere perfettamente in una cozione di brodo e legumi. Allorchè son cotti ritirate le cotenne e le parti mucilagginose le quali taglierete in piccoli quadretti ed unirete con una salsa spagnuola ai tartufi, ma ristrettissima.

D'altra parte triterete dei filetti di maiale (lombetti) con l'istessa loro quantità di lardo fresco. Condite con sale, pepe, noce moscata e tritata perfettamente.

Fate ammolare nell'acqua tiepida della rete fresca di maiale, asciugatela poi sopra un panno e tagliatene in quadrati proporzionati per formare da involucro al contenuto. Dividete il pisto di filetti in tante parti per quanti ne avete di rete. Stendete questo ripieno in forma quadrilunga, nel mezzo del quale racchiuderete accuratamente una cucchiata del composto di piedi. Involgete ciascuna *crepinetta* con la sua

rete, uguagliandola col coltello e mettetela mano nel pane grattato fino e poscia fatele grigliare sulla carta unta d'olio e sulla bragia moderata. Dategli un quarto d'ora di cottura e quando sono di bel colore mettetela ben disposte in un piatto e versategli su qualche cucchiata di sostanza ristretta unita ad un po' di succo di limone.

119. — Timballetti di tartufi.

Pigiate degli stampini a timballi di dimensione alquanto grossa ed imburrateli. Allorchè son freddi fasciateli intieramente con della pasta fina, spalmate su questa pasta uno strato di farcia di pollame di 5 millimetri di spessore. Con la stessa pasta formate altrettanti dischi da adattarsi per coperceli ai timballi, e spalmateli da una sola parte con la stessa farcia.

Mezz'ora prima di servire fate cuocere al burro la quantità occorrente di tartufi neri di Spoleto, tagliati in *julienne*, aggiungete un bicchierino di Marsala e, dopo consumata questa, aggiungete un po' di salsa spagnuola ridotta. Con questi riempite i timballi, chiudete ermeticamente con i coperti preparati, posateli sopra una lastra di rame e fatele cuocere 20 minuti in forno piuttosto vivace.

120. — Timballi alla siciliana.

Imburrate e decorate con lingua cotta allo scarlatto la quantità necessaria di stampini al timballo, spalmate le parti interne dello stampino con uno strato di farcia di pollame; riempite questo vuoto con un ripieno fatto di quadretti di pollame cotto e lingua di manzo allo scarlatto. Questo composto dev'essere legato con una salsa Madera molto ristretta.

Rinchiudete poi il timballo con la farcia medesima, procurando di non lasciare nessun vuoto da cui possa sfuggire il ripieno.

Fate cuocere i timballetti a bagno-maria per 25 minuti e poi sformateli, poneteli nel loro piatto e spalmateli superficialmente con un po' di sostanza ristretta.

121. — Cassettime soffici al formaggio.

Ungete di burro dodici cassettime di carta di forma rotonda e ponetele ad asciugare a temperatura tiepida.

Mettete in una casseruola 120 grammi di fecola di patate, un bicchiere abbondante di panna

doppia, 40 grammi di burro, ed un pizzico di sale. Sciogliete bene il composto e fatelo cuocere sempre agitandolo con un mestolo di legno perchè non attacchi nel fondo.

Aggiungete un pizzico di pepe, un po' di noce moscata e un pizzico di formaggio grattato. Fate raffreddare il composto a metà agitandolo sempre ed aggiungetegli, uno per volta, 7 rossi di uovo.

Venti minuti prima di servire, comincerete a montare 4 chiare d'uovo ben soffici e sostenute; incorporate queste chiare al composto con leggerezza e precauzione, perchè non si diluisca troppo col maneggiarlo, unitamente ad un etto-gramma di parmigiano grattato. Con quest'amalgama riempirete le cassettime di carta, e le metterete sopra una lastra di rame a rispettive distanze. Dieci minuti prima di servirle infornatele in un forno caldo sì, ma che abbia perduto il primitivo calore. Appena cotte, mettetle subito sopra un piatto, copritele con un coprivivande caldo e servitele.

N. B. — E' assolutamente indispensabile che siano cotte all'ultimo momento poichè se attendono anche un minuto riescono di pessimo effetto ed impossibili a mangiarsi.

122. — Frittura di filetti di sogliole alla Horly.

Dopo aver nettato e spellate alcune sogliole, taglierete i filetti i quali taglierete per lungo e per largo ciascuno in due pezzi. Mettete questi filetti in una terrina e marinateli con olio, succo di limone, gambi di prezzemollo e cipolla tagliuzzata. Lasciateli in questo marinato 5 o 6 ore, poscia liberateli dall'erbe che vi sono aderenti ed asciugateli con una salvietta.

Ciò fatto, infarinateli, passateli all'uovo sbattuto, quindi al pane grattato per poi eguagliarli con la lama di un coltello e passarli sopra una tiella. Pochi minuti prima di servire friggeteli nello strutto o nell'olio bollente e procurate di renderli croccanti e di bel color d'oro, disponeteli in piramide su di un piatto ricoperto d'una salvietta e mandateli in tavola.

Questo genere di frittura sempre bene accetta ai buogustai, può esser variata all'infinito, tanto con pesci di mare, quanto con quelli di acqua dolce.

123. — Rissolle di vitello.

Con della pasta fina a *foncer* oppure con de-

gli avanzi di sfogliata rimpastata, formate una distesa quadrilunga e piuttosto sottile.

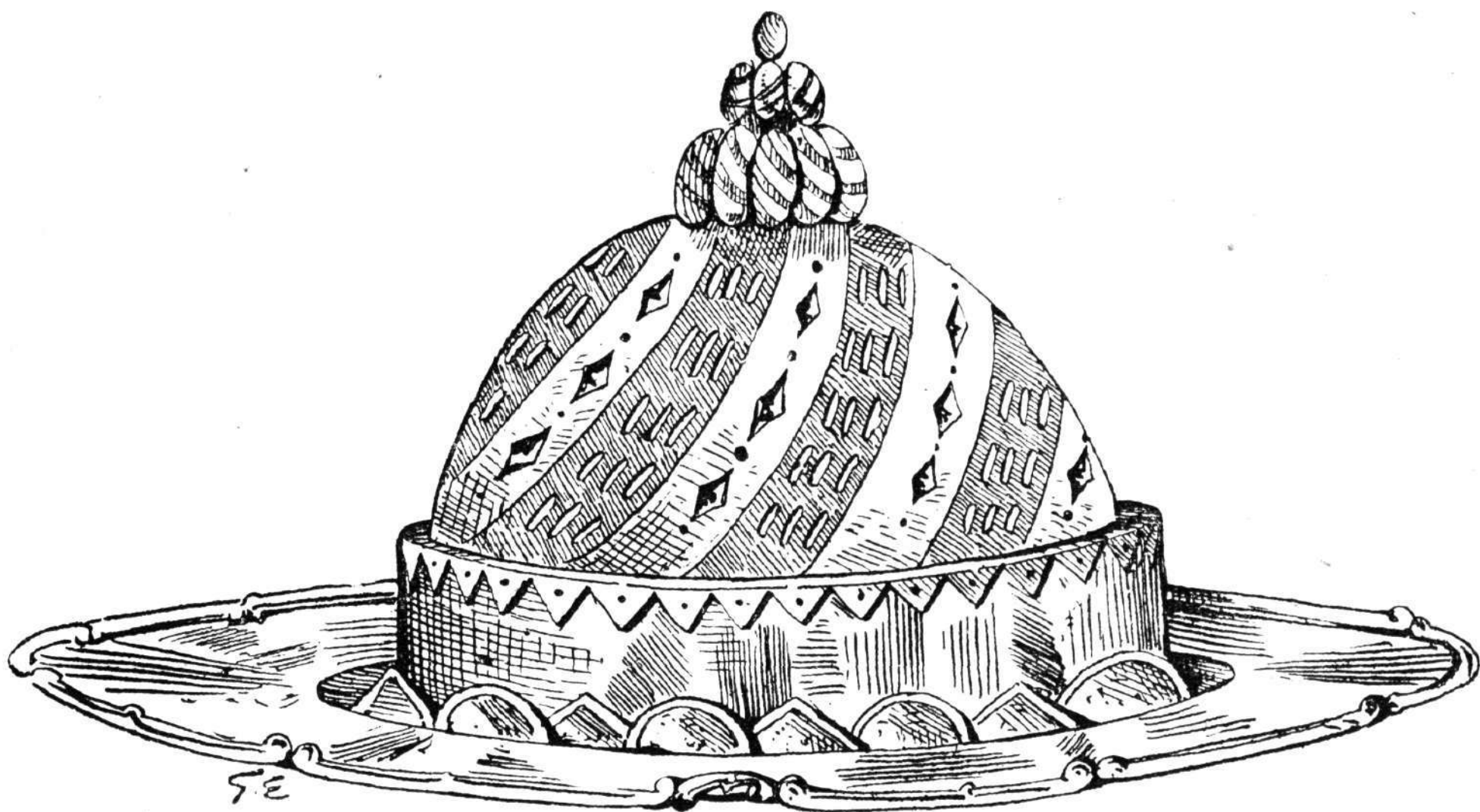
D'altra parte fate un po' di besciamella ben ristretta a cui avrete unito un po' di sostanza di carne, metteteci insieme altrettanta quantità di vitella cotta arrosto e tritata, alla quale avrete tolto le pellicole ed i nervi. Aggiungete ancora un pugno di parmigiano grattato ed un po' di prezzemolo trito e dopo averla ben mescolata stendetela sopra un piatto di rame per farla raffreddare.

fila, paregiate la linea di pasta con un coltello e ripetete l'operazione.

Mettete man mano le rissole sopra uno staccio grande spolverizzato di farina ed al momento di servire friggetele nello strutto ben caldo dopo di averle immerse nell'uovo sbattuto.

Piazzatele in forma piramidale su di un piatto guarnito di un tovagliuolo ripiegato e metteste sulla sommità un pugno di prezzemolo fritto.

TURBANTE DI FILETTI DI POLLAME ALLA BONCOMPAGNI.



(59) Spogliate sedici filetti di pollo, dalle loro pellicole, batteteli leggermente con il manico di un coltello umido, e decorateli con tartufi.

Ciò fatto ungete di burro uno stampo liscio a bordura, od a savarino, riempitelo di farcia di pollo, e fatelo cuocere al bagnomaria. Dopo raffreddato cavate il pane di pollo cotto dalla forma sopra un disco di pasta d'alzata, cotta e posata su una tortiera, mascheratene tutta la superficie con uno strato di farcia cruda. Disponete i filetti in piedi contro il bordo di farcia, facendo rientrare la punta dei filetti nella cavità del centro e la parte decorata in vista. Ricoprite tutto ciò con liste di carta imburata riunite assieme ed incollate con uove.

Mettete la tortiera in forno per circa 20 minuti, ritiratela, togliete la carta, rifilate la pasta fino al livello del turbante che farete scivolare sopra una crostata (di riso o di pane) intagliata e di forma bassa, come lo indica l'annesso disegno.

Con questo composto formerete tante pallottole le quali disporrete in linea retta a 3 centimetri dall'orlo della pasta, lasciandovi uno spazio intermedio di 3 buoni centimetri. Doratele all'ingiro, ripiegate la pasta sopra sè stessa in maniera di coprire la linea del composto, comprimate gli intervalli per attaccare le due striscie di pasta e quindi tagliatele mediante un *tagliapaste* in modo che ciascuna rissola venga ad avere forma di mezzaluna. Tolta così la prima

124. — Cassettine di vitello al funghi.

Fate abbragiare o glassare 3 belle animelle di vitello, quantità sufficiente per 12 cassetine.

Ponete le animelle in un fondo di legumi, come sarebbe cipolla, carote, sedano, ecc., unite qualche tazza di una buona sostanza di vitello o di pollame, lasciate ridurre il tutto *à glace*, e cotto, dilungate un poco questo fondo, passatelo, sgrassatelo, fatelo ridurre con una salsa spagnuola a consistenza di una *demi-glacé*. Te-

nete questa salsa a parte chè serve per salsare leggermente le cassetine al momento di servire.

Scegliete dei bei funghi sani, fermi e bianchi, privateli della loro parte terrosa, lavateli *vivamente* e poneteli a sgocciolare su di una tovaglia; tagliateli in seguito a fette sottili, passateli al burro fuso e caldo senza lasciargli prendere colore, condendo con sale; la base di quest'operazione è di privare i funghi di tutta l'umidità che contengono. In seguito pestateli al mortaio con qualche cucchiaino di salsa alemanna ben ridotta onde legarli; indi passate al setaccio fino o meglio alla stamigna; rilevateli in una casseruola, facendo riscaldare senza lasciar bollire; finite con un pezzo di burro fresco, un poco di pepe di Cajenna e tenete in caldo a bagno-maria.

Burrate o fate asciugare alla stufa delle cassetine di carta, riempitele a metà con la poltiglia di funghi e posateli sopra un pezzo d'animella ben glassata e tagliata in forma di triangolo, arrossate leggermente la *demi-glace* avanti descritta.

Servite le cassetine ben calde in un piatto coperto con una salvietta.

125. — Costolette d'agnello alla Villeroy.

Tagliate come di regola da un bel carè d'agnello delle belle costolette, spianatele, infarinatele e cuocetele a fuoco vivo in una tegghia con burro, spolverizzatele di sale e lasciatele raffreddare sotto leggero peso. Riducete a succolenza una buona salsa vellutata, stemperatevi qualche tuorlo d'uovo sciolto in un cucchiaino di panna o latte ed il succo di mezzo limone.

Fate bollire vivamente, sempre rimestando, onde non si attacchi, quando è ben ridotta da poter mascherare le costolette, unite del prezzemolo trito, intingete in questa salsa le costolette, ponetele a raffreddare su placca umida d'acqua; fredde che siano passatele al pan grattato, onde dar loro una forma regolare, indi passatele nuovamente all'uovo ed al pan grattato; qualche minuto prima di servirle friggetele alla gran padella.

126. — Costolette d'agnello incartocciate.

Tagliate dei fogli di carta grossa e bianca a forma di mezzo cuore, in modo che all'aprirsi del foglio sia doppia. Ungeteli leggermente d'olio.

Fate cuocere nel burro tante costolette d'agnello per quanti fogli di carta avrete apparecchiati; quando saranno cotte cospargetele con dei funghi triti, del prezzemolo e dei tartufi e prosciutto parimenti triti e inumiditele quindi con un po' di sostanza di carne ristrettissima.

Fate raffreddare le costolette nei loro ingredienti, poi spalmate su ciascuna di esse da ambo le parti l'intingolo nel quale son state cotte e collocatele man mano sul cuore di carta, tenendo l'asse verso la punta.

Piegate con garbo tutto l'orlo dei due pezzi di carta uniti, a fine di racchiudere le costolette come in un astuccio.

Poggiatele poi sulla gratella e riscaldatele dolcemente sulla cenere calda senza far prendere colore alla carta.

Dopo dieci o quindici minuti disponetele in corona su di un piatto e servitele.

127. — Spiedini d'ostriche alla francese.

Dopo avere imbianchite delle ostriche, paregiatele ed asciugatele su di un pannolino.

Infilzate poscia le ostriche su dei grossi stecchi di legno, alternando con un pezzo di fungo ed una mollica di pane per ogni ostrica, tagliati nell'istessa forma.

Il pane però dev'essere leggermente inumidito di brodo e rasciugato, e la lunghezza degli spiedini non deve superare quella di un turacciolo di bottiglia.

Immergete ognuno di questi stecchi in una salsa alla Villeroy, quindi allorchè son fredde, le impanerete come di solito per poi friggerle di bel colore nello strutto bollente, quindi tagliate gli stecchi di legno e surrogateli con spadini d'argento ovvero di metallo.

Allineateli sopra un piatto con salvietta ed inviateli a destinazione.

128. — Spiedini alla Menglas.

L'operazione è identica alla precedente, solo che, al posto delle ostriche, dei funghi e del pane, metterete dei piccoli dischi di animelle, tartufi neri, farcia di pollame cotta e lingua di manzo allo scarlatto. Ultimate coi metodi sud-descritti e servite.

129. — Crocchette di polenta ripiene.

Cuocete della farina di polenta piuttosto dura e ben condita con formaggio e burro, ungete degl'

stampini quadrilunghi, riempiteli con la polenta ponendo nel centro di essa dei dadolini di formaggio fontina. Ricoprite con la polenta stessa, paregiatele con la lama d'un coltello e allorchè son freddi sfornate le crocchette, rotolatele nel parmigiano grattato, doratele nell'uovo sbattuto e poi panatele. Friggetele quindi a padella calda, aggiustatele su d'un piatto e servite.

130. — “ Quenelles ” di pesce ai tartufi.

Ricoprite con farcia di pesce degli stampini a foggia di uova, dopo s'intende averli unti di burro; praticate un vuoto nel centro della farcia che riempirete con un ripieno di tartufi cotti, tritati e legati con salsa ristretta.

Il ripieno dev'essere freddo. Paregiate la superficie con la lama di un coltellino umido, mettetegli stampini in *sautè* fondo con un po' d'acqua calda affinchè si rassodi la farcia.

Cinque minuti son sufficienti. Dopo raffreddati estraete le *quenelles*, infarinatele, panatele per poi friggerle o servirle come di consueto.

131. — Cassettime d'ostriche.

Ungete d'olio la quantità di cassettime che vi occorrono, possibilmente rotonde, quindi sbollentate delle ostriche sgusciate con un po' di vino bianco, sgocciolatele, paregiatele e quindi spalmatele di salsa vellutata ristretta all'essenza di pesce. Mettetene 5 o 6 per cassettime, mascheratele superficialmente con del pane grattato fritto nel burro, spolverizzatele con un poco di pepe di Cajenna, riscaldatele alla bocca del forno e quindi servitele come si usa per questo genere di pietanze.

132. — Cassettime rigonfie di crema di beccacce.

Ungete delle cassettime di carta con del burro, poi disossate due beccacce arrosto e fredde, pestatene la polpa nel mortaio con 50 gram. di burro, ed altrettanti di salsa spagnola al Madera ristretto; passatele allo staccio e 20 minuti prima di servire riscaldate questi composti al bagno maria aggiungendogli poscia 6 tuorli d'uova crudi e 4 chiare sbattute molto dense mischiate con garbo; riempite le cassettime all'altezza di due terzi, poi fatele cuocere al forno moderato per dieci minuti e servitele subito.

N. B. Queste cassettime qualora ritardassero ad essere servite perderebbero interamente il loro pregio.

DEI PESCI.

133. — Salmone alla Torlonia.

Togliete al Salmone, d'ambo le parti, le scaglie, tagliate le pinne, estraete le orecchie e dall'apertura di esse sventrate il pesce — se non potete ottenere lo sventramento con questo sistema, fatelo praticando una incisione, quanto più piccola sia possibile, sotto il ventre — pulitelo per bene e legatelo alla testa con spago, strofinandolo con sale e succo di mezzo limone.

Mettete in una casseruola: 3 cipolle, 2 carote, del sedano, un mazzetto di prezzemolo tagliuzzato, una foglia di alloro, del garofano e del pepe in grano, un litro e mezzo di vino bianco e del sale; fate bollire il tutto per venti minuti lasciate raffreddare e versate sopra il Salmone unendovi dell'acqua fredda. Ponete poscia la pesciera ben coperta al fuoco più moderato, facendo sì che mantenga una semi-ebollizione sempre al medesimo grado di calore.

Per un Salmone di 4 chilogrammi occorrono tre quarti d'ora di cottura; regolatevi in ogni modo a seconda della grossezza del pesce, e calcolate l'ora in cui dovete servirlo per regolare il tempo da darlo alla cottura, chè i pesci cotti molto tempo prima perdono di gusto e di figura.

Cotto il Salmone scolatelo e fatelo scendere in un piatto, coperto da un tovagliolo; circondatelo con arte di foglie di prezzemolo, gruppi di gamberi, patate tagliate a forma di uovi di piccione bollite al momento e glassate con burro; mettete in bocca al Salmone una coroncina di fiori freschi, e su tre spiedini appuntati alla testa del pesce metterete dei gamberi aggiustati in modo eguale. Servirete quindi con la salsa Torlonia — (vedi cap. delle salse).

134. — Rombo bollito alla religiosa.

Dopo aver nettato un rombo secondo le consuetudini dell'arte, praticategli una incisione lunga 2 cent. in vicinanza della spina principale tagliando con l'aiuto di un grosso coltello un paio di annodature di essa.

Dopo fate una cucitura con lo spago che trattenega la testa aderente allo stomaco.

Ponete quindi il rombo in apposito recipiente di rame o di latta detto rombiera, strofinate fortemente la pelle bianca del rombo con sale e

limone, aggiungete un mazzolino di legumi e prezzemolo, quindi bagnatelo d'acqua fino a ricoprirlo completamente e piazzate la rombiera su di un fornello ardente.

Appena il liquido accenna a bollire tirate la pesciera sull'angolo del fornello perchè possa bollire adagio fino a completa cottura del rombo che si effettuerà dopo una mezz'ora o tre quarti più o meno a seconda della grandezza del rombo.

Al momento di servire, sgocciolate il rombo dalla sua bagna, ponetelo nel piatto destinato, guarnitelo con olive verdi ripiene di farcia di pesce all'essenza d'alici, alternate con dei rametti di cavolo fiore ed in ultimo salsate il tutto completamente con una salsa piccante ai capperi.

135. — Galantine di anguilla di Comacchio.

Procuratevi due grosse anguille di Comacchio, che sono le migliori, spogliatele della loro pelle e disossatele. Una lasciatela, e l'altra di una parte ne farete tanti piccoli dadi, ed il resto lo pesterete nel mortaio per farne una farcia, con un po' di sale, noce moscata, pepe ed un pezzo di burro grosso come un uovo, passatela allo straccio, lavoratela in un catino, unitevi i dadi di anguilla ed altri di tartufi neri, qualche pistacchio, e un poco di Marsala. Amalgamate il tutto, e riempite l'anguilla la quale involgerete in un pannolino, legandola bene con lo spago per ridonarle la sua forma.

Cuocetela in un buon fondo di legumi ed erbe odorose, ed allorchè è cotta rimbballatela di nuovo poi fatela raffreddare, per lucidarla con sugo, e tagliarla in fette. Avrete cotto 300 grammi di riso in acqua salata e, bene asciugata su di un panno, amalgamatelo con una salsa ravigote e gelatina, mettetelo in uno stampo a cupola, che sformerete in mezzo ad una bordura di gelatina, metteteci su questo le fette di galantina e finite di guarnirlo con la gelatina.

136. — Tronco di storione alla fiorentina.

Procuratevi un tronco di storione cioè a dire un pezzo di mezzo di questo pesce della quantità occorrente per le persone a cui si deve servire, toglietegli la pelle che lo circonda e tutte le parti cartilaginose che esso contiene tanto internamente che esternamente. Fasciatelo completamente con delle striscie di lardo, legatelo

strettamente con lo spago e mettetelo in un recipiente adatto a contenerlo. Bagnatelo con del brodo di legumi unito a vino bianco, copritelo con un foglio di carta netto e fatelo cuocere in forno rivoltandolo di tanto in tanto.

Dopo cotto metteteci lo storione sopra un piatto toglietegli lo strato di lardo, pareggiatelo perfettamente quindi passate allo straccio la bagna in cui è cotto, sgrassatela con cura e fatela restringere per poi versarla sul tronco di storione che avrete posto in una casseruola più piccola. Mettetelo alla bocca del forno spalmando il pesce di quando in quando con questa sostanza mediante un pennello. Al momento di servire metteteci il tronco di storione sul piatto, guarnitelo con dei gamberi e dei tartufi neri pelati e salsate completamente il pesce con una salsa tartaruga.

137. — Cassetine soffici di merluzzi.

Pestate 2 ettogrammi di polpa di merluzzi a cui avrete tolto perfettamente le pelli e le spine. Aggiungete 50 grammi di burro, un po' di sale, pepe e noce moscata nonchè quattro tuorli di uovo; dopo che il composto sarà divenuto perfettamente fino lo passerete per uno staccio raccogliendo la massa in una terrinetta di porcellana.

Lavorate il composto con un mestolino ed incorporategli un po' alla volta un quinto abbondante di panna montata.

Frattanto avrete unto delle cassetine di porcellana le quali riempirete col composto di pesce per poi mettere in un recipiente di rame col suo coperchio e le farete cuocere al bagno-maria osservando però d'impedire che bollano, poichè se ciò accadesse diverrebbero inservibili.

Quando è giunta l'ora d'inviarle in tavola disponetele su di un piatto ricoperto da salvietta e ungete di burro liquefatto la superficie delle cassetine.

138. — Merluzzo gratinato nel forno.

Tagliate la testa e la coda ad un merluzzo di sufficiente grandezza, spaccatelo in lunghezza per levargli la spina principale e possibilmente tutte le altre.

Ciò fatto ricomponete il merluzzo nella sua forma primiera e prima di legarlo perfettamente conditelo nell'interno con sale e pepe.

Spalmate di burro un recipiente a bordi bassi e capace di contenerlo, adagiate su questo il merluzzo, sgocciolatevi su del burro liquefatto,

getela con del pane grattugiato, e mettetelo dentro al forno nuovamente per fargli prendere un bel color d'oro e quindi servitelo.

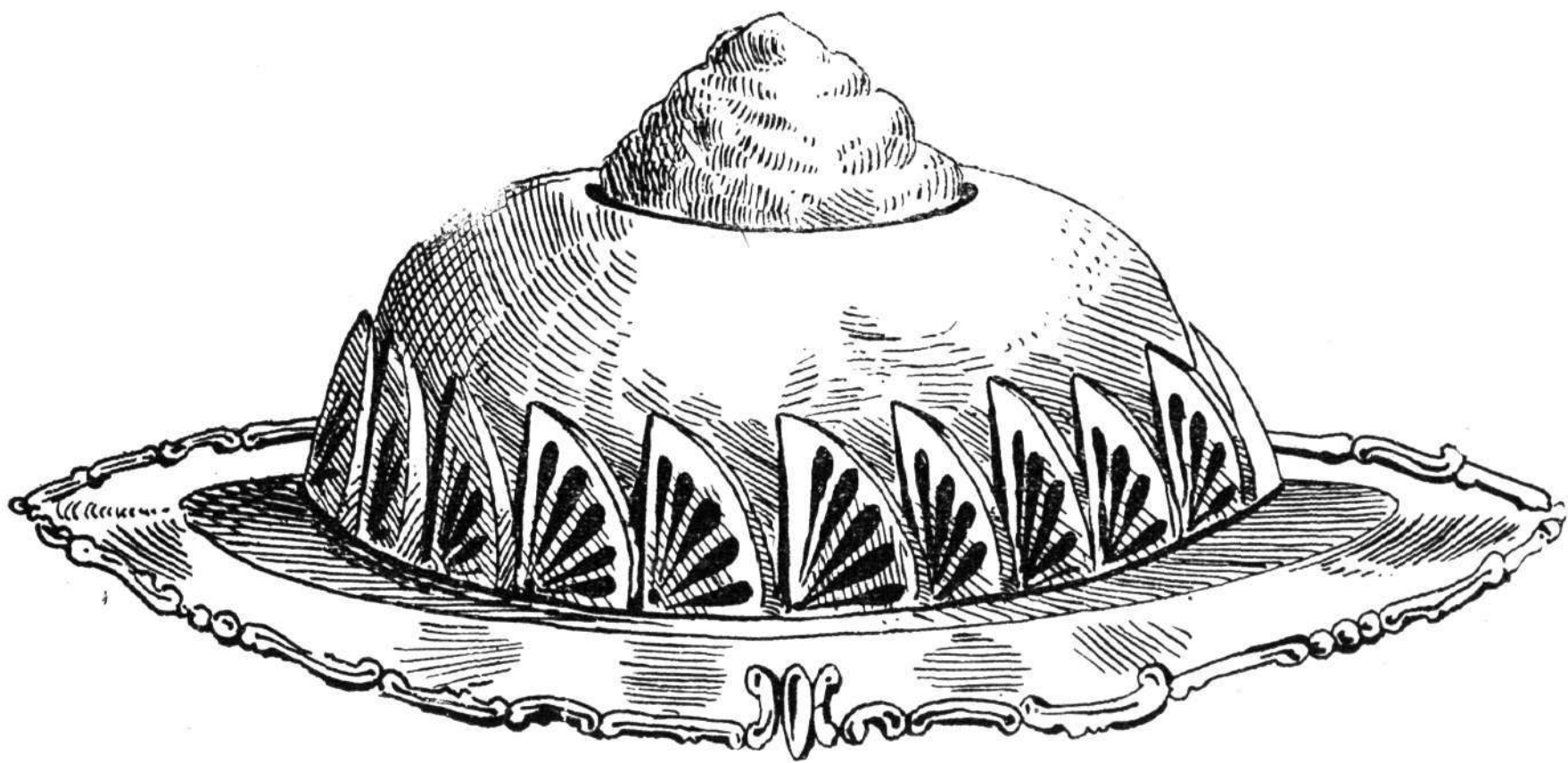
SAVARINO ALL'ANANASSO.

(60) Spogliate un ananasso dalle parti dure, e legnose. Dividetelo per lungo in due parti, e ciascuna di queste tagliatele per traverso in fette non troppo sottili.

Accomodatele in un *sauté* fondo, bagnandole a tutt'altezza con uno sciroppo vanigliato a 26 gradi. Pestate i rimasugli dell'ananasso e metteteli in infusione, (ma senza bollirli) in due o tre decilitri di sciroppo a 26 gradi. Fate un savarino, e cuocetele in uno stampo a foggia di cupola. Ecco la ricetta per farlo:

Dose: — Grammi 400 di farina ungherese; grammi 30 di lievito di birra; grammi 200 di burro fresco; grammi 100 di zucchero fino; numero 7 uovi (cioè 4 intiere e 3 tuorli); 2 decilitri di latte.

Modo di procedere: — Mettete la metà della farina in una catinella o terrina che voglia dirsi, stemperate il lievito col latte tiepido, passatelo per uno staccino e fatelo assorbire dalla farina, unendolo con la mano e dopo avergli aggiunto una presa di sale. Dopo aver ben mischiato, spolverate su della farina, coprite la terrina con un pannolino, e mettete questa pasta a lievitare nella stufa appena tiepida. Allorchè il lievito sarà cresciuto del doppio del suo volume, rimestatelo con una mano, mescolandoci poco a poco le 4 uova



ed i 3 tuorli, incorporando pure man mano la farina rimasta, qualche cucchiata di crema doppia, il burro, lo zucchero, ecc. e seguitate a lavorare la pasta finchè acquisti elasticità.

Appena vedrete che la pasta si può distaccare dalla terrina tutta in un pezzo, copritela di nuovo, e tenetela a temperatura dolce finchè raddoppia il suo volume. Allora rompetela nuovamente, fatela rigonfiare di nuovo, per poi prenderla in particelle, metterla nello stampo fino a tre quarti della sua altezza. Attendete che si rigonfi di bel nuovo fino all'orlo dello stampo, fasciatelo all'esterno con una lista di carta imburata, esponete lo stampo a forno caldo e cuocete la pasta di bel colore.

Fate poi bollire 3 decilitri di sciroppo vanigliato, scioglietelo con un decilitro e mezzo di liquori, cioè Kirsch, maraschino e curacao, nonchè i rimasugli già adoperati dell'ananasso. Passate nuovamente quest'infusione, ed appena che ritirate dal forno il savarino, posatelo sopra una graticcia da credenza con sotto un piatto, e versatevi sopra lo sciroppo affinchè venga assorbito dalla pasta.

Mettete poscia il Savarino sul piatto, circondatelo di fette d'ananasso riscaldate, cospargetelo con un po' d'infusione ed inviatelo in tavola, accompagnato da una salsiera contenente dello sciroppo caldo di ananasso.

un po' di vino bianco e ponetelo a cuocere nel forno una mezz'ora prima di servirlo.

Quando sarà cotto lo distaccherete con precauzione, lo disporrete sul piatto del servizio in metallo, spalmerete tutto il merluzzo con salsa pagnuola ristretta all'essenza di pesce, cospar-

139. — Agoni alla Comasca.

Scegliete dei begli agoni freschissimi e di media grossezza, lavateli accuratamente ed asciugateli uno alla volta con un pannolino.

Ciò fatto metteteli in un piatto e marinateli

con olio, succo di limone, sale, pepe ed alcuni gambi di prezzemolo.

Intanto preparate la seguente salsa: pestate in un mortaio uno spicchio d'aglio, una manata di prezzemolo ed un po' di regano, nonchè un pezzetto di peperoncino. Unite tutto perfettamente e stemperate con alcune cucchiainate d'olio e di aceto.

Venti minuti prima di servire distenderete delle bracie sulle quali piazzerete una graticola disponendovi sopra simmetricamente gli agoni.

Fateli colorire da ambe le parti, poi aggiustateli in un piatto del servizio versandovi su la salsa preparata in precedenza.

140. — Trotoline alla Maria Luisa.

Togliete la testa e la coda a qualche piccola trota, praticate a ciascuna di esse un'incisione per lungo sul ventre onde aprirla senza però distaccarne i filetti.

Battetele leggermente e spolverizzatele con sale e pepe.

Mettete dentro ad esse un ripieno preparato con farcia di pesce, funghi e burro di gamberi, ripiegate le trote nella loro forma primitiva ed involtate ciascuna in un foglio di carta reale abbondantemente unto di burro. Adagiatele in una teglia di rame adatta e fatele cuocere nel forno moderato per circa 20 minuti.

Frattanto avrete fritto di bel colore dorato uno zoccolo di pane foggato espressamente per adagiarvi su le trote e quindi non appena avrete tolto queste dal forno, le svolgerete dal loro involucro, le disporrete ordinatamente sul crostone fritto, le spalmerete superficialmente con sostanza di carne ristretta unita a burro di gamberi e le invierete in tavola contemporaneamente ad una salsiera di salsa vellutata all'essenza di pesce ed ultimata con burro ed acciughe.

141. — Seppie in umido alla casalinga.

Nettate perfettamente delle seppie e tagliatele in pezzi quadrilunghi. Ciò fatto prendete un tegame di rame ed in esso metteteci alcune cucchiainate d'olio, un paio di cipolle ed uno spicchio d'aglio triturato. Mettete a rosolare questo soffritto finchè sia divenuto di bel color biondo, aggiungete allora 50 grammi di conserva nera disciolta e fatela cuocere insieme per alcuni minuti.

A questo punto aggiungerete le seppie con un po' di sale e pepe, rimestandole sul fuoco per farle insaporire.

Addizionate quindi un ramaiolo di acqua calda e coprite il tegame per completare moderatamente la cottura delle seppie.

Al momento di servirle sgrassate la salsa un po' superficialmente per toglierne la parte oleosa e se la salsa stessa fosse divenuta troppo densa, l'allungherete con un altro po' d'acqua o di brodo e quindi le servirete in tavola dentro una fiamminga.

142. — Polpo di scoglio alla luciana.

Prendete un polpo di scoglio di media grandezza e nettatelo accuratamente di tutte le pellicole che lo ricoprono nonchè delle interiora. Fatto ciò, lavatelo in più acque riducendolo netto e candido come un marmo.

Prendete una pignatta o altro recipiente analogo, purchè abbia un coperchio che lo chiuda ermeticamente. Ponete in questo il polpo, riempitelo per metà di acqua di mare e metà di acqua dolce.

Va con sè che qualora non si possa disporre dell'acqua di mare si aggiunga all'acqua dolce una sufficiente dose di sale marino. Coprite il recipiente e ponetelo su di un fornello con fuoco moderato perchè raggiunga con calma il bollore mantenendo questo ad un grado quasi insensibile.

Dopo una mezz'ora o tre quarti ungete il polpo con una lardarola per assicurarvi del suo grado di cottura, grado che val meglio non superare per non far perdere al polpo stesso le sue qualità succose.

Al momento di servirlo tiratelo fuori intiero per adagiarlo nel suo piatto guarnendone l'estremità con del prezzemolo sfrondato.

Generalmente il polpo così cucinato lo si mangia con olio e succo di limone che ciascuno cosparge sulla parte di cui si è servito. Ciò non toglie però che si possa inviare contemporaneamente ad esso una salsa piccante con le acciughe e una salsa *remolade* od altre dello stesso genere con cui si accompagnano di solito i pesci bolliti.

143. — Baccalà in umido alla romana.

Tagliate in pezzi quadri del buon baccalà già sufficientemente rammollito lavatelo nuovamente e mettetelo a sgocciolare su di uno staccio.

Tagliate in pezzi sottili e trasversali alcune cipolle nonchè uno spicchio d'aglio e mettete tutto ciò in un tegame di rame con un mezzo bicchiere d'olio. Fatele soffriggere moderatamente nel fornello sempre mescolando perchè non abbrucino ed aggiungete un ramaiolo di salsa di pomodoro che farete cuocere e restringere assieme alle cipolle. Ciò fatto diluite un po' questa salsa e ponete su di essa regolarmente i pezzi del baccalà. Seminatevi su del prezzemolo trito, un po' di pepe, una manata di finocchi sbucciati ed una di uva sultanina a cui avrete tolto i gambi. Coprite il recipiente, fate stufare il baccalà finchè sia cotto e prima di metterlo sul piatto, toglietegli con un cucchiaino un po' dell'olio che vi galleggia.

144. — Pasticcio freddo di Salmone.

Proporzioni:

Chilog. 1,500 di pasta da pasticcio, chilog. 2 di salmone, chilog. 1,500 di farcia di pesce, grammi 700 di tartufi pelati, grammi 150 di burro di gamberi, grammi 200 di panata, grammi 200 di burro fresco, 4 rossi d'uovo e 6 filetti di acciughe. Erbe fine, sale, pepe, e noce moscata.

Modo di procedere:

Pestate in un mortaio della polpa di pesce luccio (o merluzzo fresco), con i filetti di acciughe, il burro di gamberi, la panata, il burro fresco, i rossi d'uovo ed i condimenti, passate tutto ciò per uno staccio e mettete in una terrina, per poi lavorarlo bene con un mestolo.

Triturate poscia una quarta parte dei tartufi che unirete parimenti nel suddetto composto.

Togliete poi le squame e le lisce al salmone, e tagliatelo in piccoli pezzi quadrati.

Fate rosolare in un *sautè* delle erbe triturate fine, bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Marsala, fate ridurre a metà e poi versate tutto sui quadrelli del salmone per farli rassodare; conditeli di buon gusto e fateli raffreddare.

Frattanto ungete di burro un grosso stampo da pasticcio, e intonacatene le pareti interne con la pasta; spalmate su questa un sottile strato di farcia di pesce e poi mettete a strati dentro il vuoto, la farcia, i tartufi, il salmone e le erbe fine, alternandone le qualità fino alla piena riempitura in modo che sulla sommità emerga dal bordo in forma di cupola.

Mettete su quest'ultima una foglia di lauro, spalmate il cupolino con burro liquefatto, chiudete il pasticcio col resto della pasta, finitelo e decoratelo come di consueto, e fatelo cuocere in forno regolare per circa due ore e mezzo.

Dopo che sarà cotto, e quasi freddo, infiltratevi della gelatina liquefatta, e l'indomani potete servirlo intiero o in fette, guarnito di gelatina su un piatto munito di salvietta.

N. B. — Questo pasticcio è adatto pur anche come *entrèe* (o piatto di mezzo) freddo.

145. — Anguilla alla Poerio.

Dopo aver spellata una grossa anguilla, tagliatela in pezzi di 10 centimetri e fateli cuocere in un brodo d'erbe ristretto bagnato vino bianco.

Al momento di servire mettete sul piatto un piccolo bordo di farcia di pesce cotto, poi aggiustate nel vuoto di essa i pezzi di anguilla guarnendoli nella sommità con ostriche panate e fritte nel burro ed olive ripiene. Salsate il tutto con una buona salsa scura di pesce finita al burro di gamberi.

146. — Cotolette di Araguste alla Scozzese.

Dopo aver cotto un paio di araguste le sbuccerete per metterne da una parte le scorze con le quali preparerete un po' di burro rosso; con le polpe ne farete tanti quadretti come pure farete dei quadretti simili con qualche fungo cotto.

Intanto avrete fatto una salsa *allemande* molto ristretta con brodo di pesce, alla quale unirete i quadretti di araguste e di funghi e metterete a raffreddare questo composto. Freddo che sia lo dividerete in tante parti eguali a cui darete la forma di cotolette che impanerete, come d'abitudine friggerete e poi disporrete sopra un piatto munito di salvietta guarnendone il centro con filetti di zucca fritti.

147. — Cotolette di cefali alla siciliana.

Tagliate i filetti di 4 cefali e levate loro la pelle il meglio possibile, indi tagliateli trasversalmente in 3 parti cogli angoli rotondi. Metteteli in una terrina con un pugno di sale, un po' di aceto ed un bicchier d'acqua. Dopo un quarto d'ora sgocciolateli nel latte, e quindi li metterete in un tegame con del burro. Fate della farcia in quantità sufficiente per empirne piccoli

stampini a timballo, imburrateli e fateli cuocere a bagno-maria.

Pochi minuti prima di servire fate cuocere dolcemente le cotolette dei cefali, dopo sgocciolatele del burro e salsatele leggermente con una salsa bruna ristretta, alla quale avrete aggiunto un po' di burro di acciuga ed il succo di un mezzo limone.

Sformate i timballetti e assicurateli sul bordo del piatto destinato e disponetevi qualche bel fungo bianco.

Mettete le cotolette nel mezzo e servite con una salsa italiana a parte.

148. — Bracioline di salmone alla Conti.

Fate cuocere in istufato un pezzo di salmone al quale avrete tolto le parti cartilaginose e fatelo raffreddare nella bagna in cui fu cotto. In questo tempo tagliate 3 cipolle bianche, fatele allessare, sgocciolatele e rimettetele in una casseruola con pezzo di burro, un poco di zucchero ed un po' di buon brodo ristretto. Fate cuocere dolcemente e quando son divenute tenere fatele restringere perfettamente e bagnate le parti più dure con un po' di salsa spagnuola.

Dopo d'aver fatto sgocciolare il salmone, tagliatelo di traverso in piccole fette che agguisterete a corona sul fondo del piatto. Quindi mettete una cucchiata di cipolla su ciascuna fetta e quindi mascherate completamente con tutto il restante delle cipolle. Dopo aver eguagliata la superficie mettete in forno moderato.

Passate la sostanza, sgrassatela, fatela restringere e spalmatela con un pennello, di quando in quando, sul pesce. Al momento di servire, guarnitele di funghi bianchi, con un po' di salsa marinata a parte ed alla quale avrete aggiunto il resto della sostanza ed un bel pezzo di burro.

149. — Involtini di pesce San Pietro.

Fate 16 bei filetti di pesce san Pietro e spianateli. Paregghiatene i contorni senza che ne sia diminuita la lunghezza. Con le parature e le rifilature di due altri pesci san Pietro, fateci una farcia piuttosto dura. Quand'ella sarà passata, incorporatele 3 cucchiata di funghi passati insieme a del burro. Ponete i filetti su di un panno, copriteli con un po' di questa farcia ed avvolgeteli per formarvi degli involtini.

Tagliate 24 striscie di carta burrata della

larghezza dei filetti, e lunghe in modo che ne facciano due volte il giro. Involtate separatamente ciascun involtino in una di queste striscie, e fate in modo che vengano tutte della medesima grandezza. Chiudete il bordo delle striscie con della chiara d'uovo, eguagliate la farcia alle due estremità degli involtini con la lama d'un coltello. Imburrate bene una casseruola e ponete gli involtini dritti sul fondo, gli uni vicino agli altri. Bagnateli a metà con del brodo di pesce e del vino bianco, aggiungete sale, pepe, ed un mazzetto di legumi ed erbe odorose, fate cuocere per venti minuti, poi agguastateli a piramide sopra un piatto e salsateli abbondantemente con una salsa ginevrina.

150. — Scaloppiue di filetti di palombo.

Tagliate 12 filetti di palombo, levate loro la pelle, e fateli della grandezza d'un bel filetto di pollo.

Stemperateli in un uovo sbattuto con del sale e della noce moscata, spargeteli di tartufi bianchi di Piemonte tagliati finissimi. Eguagliateli con la lama d'un coltello e poneteli in un tegame imburato. Con le parature dei filetti fateci una farcia al burro di gamberi. Formate dodici budini della medesima forma dei filetti, ma un po' più piccoli, fateli lessare e quindi raffreddare, e copriteli con una salsa tedesca all'essenza di funghi. Dieci minuti prima di servire, fateli arrostiti dolcemente ai ferri e friggere quelli che son panati. Quindi disponeteli a corona su di un piatto alternandoli e riempite il vuoto con dei piselli all'inglese.

151. — Filetti di maccarelli alla Cialdini.

Pigliate 12 maccarelli coi quali avrete 24 filetti ai quali non leverete la pelle, metteteli in un grosso tegame con del burro, cospargeteli di sale e di burro squagliato. Pochi minuti prima di servire, mettete il tegame su fuoco vivo per cuocere i filetti.

Quando son cotti, poneteli in corona sul piatto di servizio, col fondo coperto d'un disco di pasta cotta mezza sfogliata. Raddrizzatelo con precauzione per non farli sciupare. Guarnite poscia il fondo con dei pisellini cotti al momento nell'acqua salata e cuoceteli in fine fuori del fuoco con un po' di burro.

Servite in una salsiera del burro squagliato

con una cucchiata di foglie di finocchio tritate finissime, un po' di pepe di Caienna ed il succo di mezzo limone.

152. — Filetti di merluzzo alla Doria.

Prendete un bel merluzzo di circa 6 chilo-

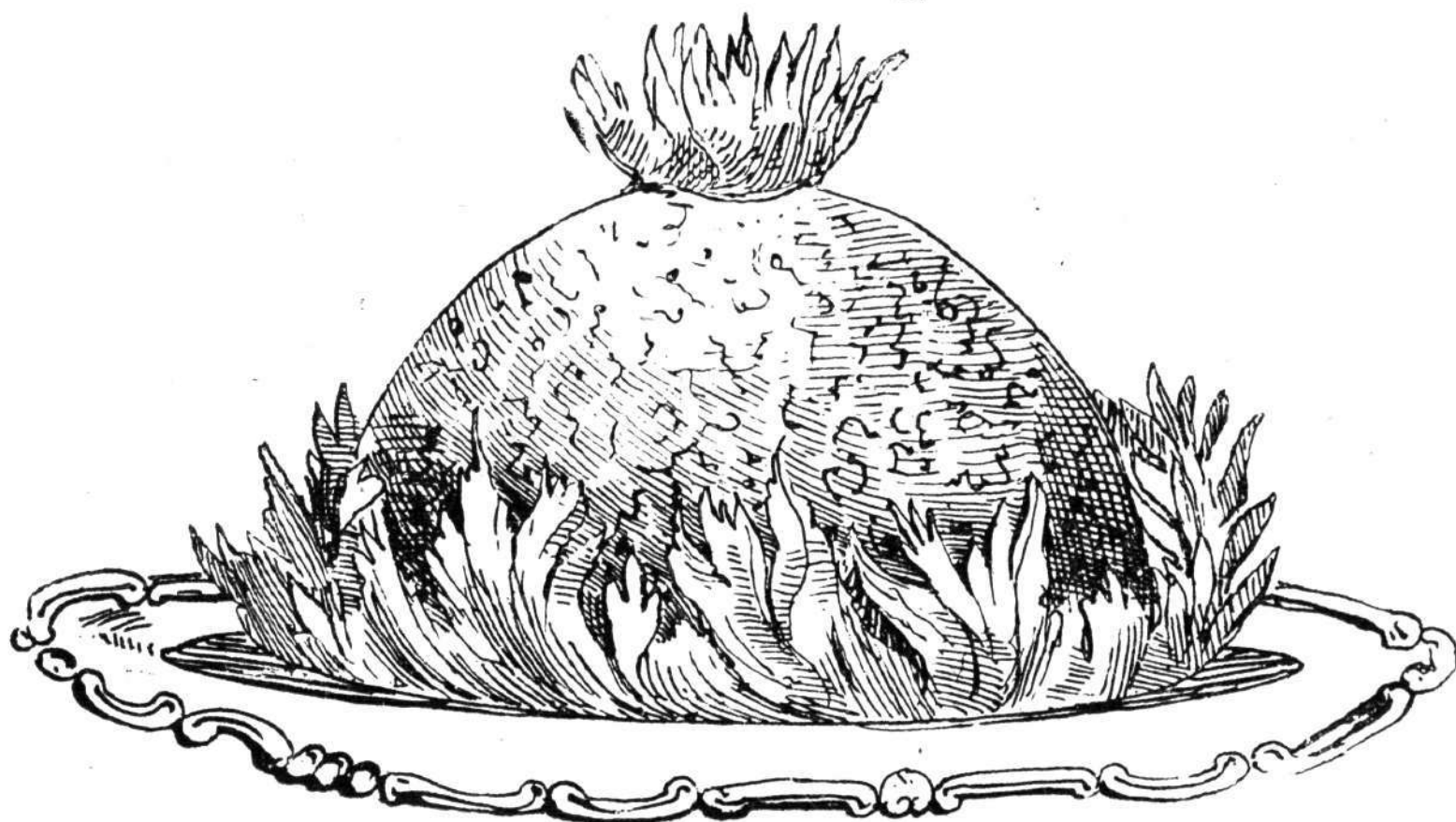
asciugateli, poneteli in un tegame imburato, fateli cuocere su fuoco vivo, rivoltateli quando son cotti da una parte, lasciateli finir di cuocere, e metteteli in corona su d'un bordo di farcia con molta precauzione per non spezzarli;

PLUN-PUDDING (O BUDINO ALL'INGLESE) AL PUNCH.

(61) *Proporzioni*: — Grammi 650 di grasso di rognonata di manzo, grammi 650 di uva di Corinto, Smirne e Malaga, grammi 300 di cedrato e scorza di arancio sciroppate, grammi 500 di zucchero grasso, grammi 700 di mollica di pane, fresca, 2 cucchiari di farina, 14 uova, 5 decilitri di cognac e un po' di rhum, 1 decilitro di panna doppia, una presa di sale, di noce moscata e di zenzero in polvere. La buccia di due limoni tritata (senza la parte bianca).

N. B. — Questa dose è sufficiente per 2 budini.

Procedimento: — Mondate e lavate in acqua tiepida le uve e collocatele in una terrina insieme alle scorze di arancio e cedrato tagliate in dadolini, e fatele macerare in un poco di cognac. Ripulite il grasso dalle pellicole, tritatelo fine assieme alla farina, e mettetelo in un gran recipiente con la mollica di pane, lo zucchero e le uova. Mischiate bene ogni cosa ed aggiungete le uva, il candito, il rimanente del cognac, il sale,



la noce moscata, lo zenzero, la buccia di limone e la panna, e così manipolerete bene formandone una massa compatta. Prendete due salviette e spalmatene il centro di burro, poscia infarinatene, e posate sul centro imburato di ciascuna di esse la metà del composto, legatelo bene con lo spago, dandogli la forma arrotondata di una pagnotta.

Avrete in pronto una marmitta o una grossa pentola di acqua bollente, mettete nel fondo di questa un piatto e quattr'ore prima di servire i *plum-puddings* immergeteli in essa facendoli bollire fino all'ultimo istante. Quando è il momento, tirate fuori le due salviette, fatele sgocciolare sopra uno staccio, scioglietele, toglietene con precauzione il contenuto in modo da non scrostarli. Adagiateli ciascuno nel suo piatto, toglietene un tassello sulla parte superiore, riempitelo di buon rhum zuccherato, accendete il rhum, e servite subito inviando da parte una salsiera di zabaione al rhum.

Avvertenze. L'accensione bisogna farla nel momento che il piatto si porta nella sala da pranzo.

Il rimanente del *plum-puddings* si utilizza l'indomani, tagliandolo in fette, e spolverizzato di zucchero si fa scaldare nel forno oppure sulla graticola, e poi si dispone su una salvietta, inviando a parte.

grammi, passategli la lama del coltello nel mezzo, per dividerlo in due parti, dalle quali taglierete da 16 a 18 filetti tagliati per il loro verso in pezzi quadrilunghi; marinateli con del succo di limone, sale, cipolline e gambi di prezzemolo. Al momento di servire sgocciolateli ed

guarnite con *ragout* d'ostriche e code di gamberi, e salsateli con una salsa alla veneziana ed un po' di burro di gamberi. Servite a parte un po' della stessa salsa.

153. — Luccio alla Pallavicini.

Nettate, squamate e tagliate a fette un bel

luccio e marinatelo con olio, sale, pepe, succo di limone, cipolla e gambi di prezzemolo.

Mezz'ora prima di servire in tavola, tirate fuori le fette di pesce marinato, immergetele man mano nel pane grattato, pressandole con un coltello perchè si attacchi a loro il più possibile.

Ciò fatto spianate sul fornello un bel quadrato di bragia di legna, ponete su questa una graticola e allorchè è riscaldata ungetene ben bene d'olio i ferri con un pennello. Fate arrostiti d'un bel colore d'ambo le parti e sgocciolategli su, durante la cottura, un po' della sua stessa marinata.

Dopo cotte disponetele artisticamente su di un piatto ovale per guarnirle con 12 piccole conchiglie di ostriche gratinate nel forno e servite in una salsiera a parte una buona salsa olandese all'aceto.

154. — Luccio alla Milton.

Prendete un luccio di media grandezza, squamatelo con attenzione e sventratelo. Fatto ciò tagliatelo a fette e marinatelo con un po' di sale, di pepe ed un po' di legumi tagliati a fette. Dopo un paio d'ore lavate queste fette ed asciugatele; poi disponetele sull'anima d'una pesciera e bagnatele con un mezzo ramaiolo di aceto bollente e poi ricopritele intieramente con acqua bollente salata.

Al primo bollore ritirate la pesciera sull'angolo del fornello, per far cuocere internamente il pesce.

Al momento di servire formate sul piatto una corona di queste fette e riempite il centro con patate bollite e gamberi e servite da parte una salsa di capperi al burro d'acciuga.

155. — Maccarelli alla maître d'hotel.

Il maccarello è una specie di pesce eccellente, ma a condizione che sia freschissimo, perchè quando non è tale provoca un po' di pizzicore sulla lingua, e perde buona parte della sua fragranza.

Nettate a dovere dei maccarelli, possibilmente della stessa grossezza, e dopo averli lavati più volte nell'acqua fresca asciugateli diligentemente con un pannolino.

Dopo ciò fate a ciascuno di essi un incisione per lungo, con la punta di un coltellino, da

ambo le parti, poi metteteli sopra un piatto per salarli, ed ungeteli con olio fino.

Preparate intanto delle assicelle fatte con canne spaccate le quali porrete trasversalmente su una gratella di ferro a distanza di due centimetri una dall'altra.

Mezz'ora prima di servirli metteteli in rango i maccarelli su queste assicelle, e fateli cuocere lentamente su una lettiera di brace, rivoltandoli e bagnandoli sempre con l'olio. Appena saranno cotti disponeteli in ordine sul piatto, e versatevi sopra un ettogramma di burro liquefatto in cui avrete aggiunto un pizzico di sale, uno di pepe, un pugno di prezzemolo trito ed il sugo di un limone.

156. — Anguille in matelote.

Levate la pelle ad una grossa anguilla, sventratela e dopo averne gettata via la testa e la coda fatela in tanti pezzi lunghi tre centimetri ciascuno.

Mettete in un recipiente basso, o tegame di rame due cucchiariate d'olio; cinquanta grammi di burro, tre o quattro cipolle tagliuzzate, uno spicchio d'aglio, un po' di timo, una foglia di lauro, un mazzolino di gambi di prezzemolo e qualche granello di pepe, fate rosolare tutto ciò, poscia metteteci il recipiente sul fornello rovente ed aggiungete i pezzi di anguilla, condite con un po' di sale e fate rosolare ben bene. Allorchè i pezzi sono coloriti, spolverate su di essi una buona manata di farina bianca ed agitate sempre con il mestolo, poi versate subito su di essi mezzo litro di vino rosso secco e mezzo litro di brodo, (in mancanza di questo si può metter dell'acqua) mescolate sempre ed al primo bollore togliete il recipiente dal fuoco, tirate su man mano i pezzi di anguilla netti dagli erbaggi, e disponeteli in un altro recipiente.

Poi passate la salsa in una casseruola, fatela bollire, disgrassatela bene, e quindi versatela nel recipiente delle anguille, aggiungete una ventina di cipolline sbucciate a perfezione, coprite il recipiente e fate cuocere al suo punto.

Al momento di servire aggiustate l'anguilla in una fondina, guarnitela con le cipolline, saltate con il rimanente, poi coprite e servite in tavola.

157. — Costolette di filetti di sogliole alla Toulouse.

Togliete i filetti a quel numero di sogliole che vi occorreranno per il servizio e levate a ciascuno di essi la pelle. Bagnateli con un po' d'acqua perchè possiate spianarli con una piccola marzaccia, metteteli in un leggerissimo stato di farcia fatta con i ritagli delle sogliole istesse e ripiegate ogni filetto su se stesso formandone un grosso triangolo.

Pareggiateli bene in modo che ciascuno abbia la stessa grossezza e metteteli man mano in una teglia rotonda stratificata di burro chiarificato. Salateli leggermente, raschiatevi su un nonnulla di noce moscata e di pepe bianco e fateli rassodare da ambo i lati su fuoco moderato.

Dopo cotti poggiateli sopra un panno perchè si asciughino e si raffreddino; dopo paregiate nuovamente le sporgenze prodotte nel cuocersi, immergeteli ciascuno in una soluzione di uova, battuto e burro liquefatto per poi panarli in un trito di tartufi crudi.

Regularizzate con un coltello e metteteli nuovamente in un recipiente unto di burro sgocciolandogliene pur anco un po' sulla sua superficie.

Un quarto d'ora prima di servire, mette i filetti nel forno per riscaldarli, poi disponeteli in giro su apposita bordura di farcia di pesce decorata e messa nel piatto stabilito, riempite il centro con una guarnizione di fette di tartufi, amalgamate con salsa vellutata all'essenza di pesce la quale, va senza dirlo, avrete fatto con i carcami delle sogliole stesse.

Salsate leggermente i filetti con alcune cucchiariate della suddetta salsa e servite.

158. — Polpette di sogliole.

Levate come di regola i filetti alle sogliole, appianateli leggermente colla lama del coltello, paregiate correttamente ciascuna estremità e mischiate un po' di *duxelles* con una farcia di pesce; in mancanza di *duxelles* sostituite con qualche fungo fritto con erbe fine. Stendete questa farcia sui filetti di sogliole, avvolgeteli in se stessi, onde avvilupparne la farcia, legando con un pezzetto di spago acciocchè non si sfascino.

Poneteli in un piatto a forno, unto di burro,

gli uni vicini agli altri, ritti ed in forma di gradino; ponete in ciascuna estremità delle polpette, la testa di piccolo fungo, avvolgete la base di un foglio di carta burrato e legato con spago, onde mantenere in ordine questa piramide.

Ponete a cuocere a forno per ben 15 minuti, levate la carta e passate con una salsa portoghese (*vedi i cap. salse*) e spolverizzate con pan grattato sgocciolate su del burro chiarificato e fate gratirare.

159. — Polpette di filetti di sogliole all'Andalusa

Sfilettate delle sogliole come di regola, paregiate ed eguagliate i filetti nelle loro estremità, batteteli alquanto per diminuirne lo spessore e spalmate su ciascuno un po' di farcia di pesce con funghi e prezzemolo trito. Arrotolate i filetti su loro stessi foggilandoli a somiglianza di polpette e legateli con lo spago a ciò non si deformino nel cuocere. Ungete un piatto fondo di porcellana del Ginori, detto piatto a *paille*, e foggiate su questo i filetti ritti, uno vicino all'altro, formandone una specie di piramide a larga base. Ponete su la sommità di ciascuna polpetta un piccolo tartufo stacciato, ricoprite perfettamente la base della piramide con un foglio di carta unta di burro e legate con spago perchè non si disfaccia. Fate cuocere in forno moderato per circa venti minuti e salsate con una salsa all'Andalusa che farete nel seguente modo: Rosolate un po' di scalogna trita insieme ad un po' di burro ed allorchè ha raggiunto il color biondo aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco. Fate restringere questo composto insieme ad un ramaiolo di salsa *vellutè*, un ramaiolo di buona sostanza di pesci ed un paio di cucchiariate di salsa di pomodoro. Gustate perfettamente con un po' di pepe e salsate con essa le polpette.

160. — Merluzzo a la Cappuccina.

Fate a pezzi del merluzzo (baccalà), che già sia rinvenuto all'acqua, levandovi accuratamente le spine e mettete al fuoco in un tegame con burro, olio fino, cipolla ed erbe minute. Quando avrete fritto il tutto, aggiungete un buon bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere.

Sciogliete intanto un po' di farina con acqua e salsa di pomodori e mettete nel tegame con

alquanti funghi fini. Cotto che sia il merluzzo accomodatelo su d'un piatto; fate quindi ridurre la salsa con qualche pizzico di pepe e succo di limone, versate la salsa sul merluzzo e servite.

161. — Sogliole alla Villemaison.

Approntate come di pratica 12 bei filetti di sogliole cotti al momento; montateli sopra d'una crostata disponendoli in corona e ponendovi nel centro delle *mule* ben salate, delle *quenelles* di pesce al burro di gamberi, e in più dei tartufi e dei funghi con una buona salsa ginevrina (*Genevoise*). Servirete il resto della salsa a parte.

162. — Salmone alla Contessa.

Dopo aver scottato e squamato un salmone mettetelo in una pesciera di giusta grandezza, copritelo con un brodo di legumi cotti in cui vi sia infuso del burro e del vino rosso; copritela dopo averla condita di sale e fatela cuocere il più dolcemente possibile su cinque o sei quarti d'ora a seconda della grossezza del salmone. Ciò fatto, toglietelo dalla sua bagna, mettetelo sopra una teglia di rame o meglio sul piatto di servizio, qualora sia in metallo, e fatelo colorire alla bocca del forno, spalmandolo con della sostanza ristretta di carne o di pesce.

Guarnitelo, quindi, con dei grossi funghi tritati e delle ostriche alla *Villeroy* e servitelo accompagnato da una salsiera di salsa Ginevrina.

163. — Trota alla Dullio.

Pulite bene, aggiustate una bella trota, e fatela cuocere con una buona *mirepoix* che preparerete in questo modo:

Tagliuzzate delle cipolle e delle carote con un po' di sedano, prezzemolo, cerfoglio e con una mezza foglia d'alloro; fate tostare il tutto con olio finissimo in una casseruola a fuoco moderato, versateci poi del vino bianco, un po' di sale, qualche granello di pepe bianco e fate ritirare a metà. Quindi lasciate raffreddare, e fredda che sia questa *mirepoix*, passatela sopra il pesce che avrete aggiustato in una navicella, aggiungendovi dell'acqua fredda, e fate cuocere a fuoco vivo fin che levi il bollore. Allora ritiratelo nell'angolo del fornello lasciandolo cuocere ad agio. Per una trota di quattro chilogrammi occorrono non meno di quindici minuti di cottura.

Frattanto vi sarete preparato con del burro

delle *quenelles* di gamberi e le avrete imbianchite. E del pari avrete imbianchite delle ostriche dei funghi, dei tartufi del Perigord o di Norcia, delle code di gamberi, delle olive di Spagna farcite, mettendo tutte queste cose in una teglia e unendo della salsa vellutata aiutata con brodo buono, cosicchè resti gustosa e consistente da poter ben fasciare.

Del pari vi sarete preparati due cannoncini che avrete tagliati fuori da due patate sbianchite e questicannoncini li piazzerete nel centro d'ambo i lati della trota.

E accanto ai cannoncini ammonticchiate bellamente le olive ripiene così come se fossero palle di cannone.

S'intende che avrete prima di tutto disposta la trota nel piatto rialzando leggermente la testa e la coda. Completerete la guarnizione piantando nella testa tre spiedini con gamberi e con un bel tartufo, e disponendo simmetricamente lungo i due fianchi del pesce tanti bei gamberi cotti, d'una stessa grossezza, e tutto il resto della guarnizione.

Mettete la salsa che segue in una salsiera a parte e servite in punto.

164. — Fette di tonno alla Corsa.

Prendete sei fette di tonno dello spessore di quattro o cinque centimetri e dopo aver loro levata la pelle lavatele bene in acqua e aceto più volte e mettetele ad asciugare sopra un panno.

Ungete di burro un piccolo *sautè* fondo, seminate su un qualche filetto d'acciuga, posate su questo le fette di tonno ordinatamente disposte e fatele rosolare pian piano; poi aggiungete un po' di sale, di pepe ed un po' di salsa di pomodoro. Fate cuocere adagio in forno dopo disponete le fette di tonno sul piatto, aggiungete alla cozione un ramaiolo di salsa vellutata, passate quest'amalgama attraverso un setaccio di crino, aggiungete un pezzo di burro, d'acciuga, un cucchiaino d'olio d'olivo fino, un pugno di prezzemolo trito, il succo di un limone e dopo avere amalgamato perfettamente ogni cosa, salsate le fette di tonno ed inviate il restante da parte in una salsiera.

165. — Triglie in camicia.

Pulite che avete accuratamente le vostre triglie preparate questa pastella: Mettete in una cati-

nella della farina di frumento, con un po' d'olio d'olivo fino, sale, pepe e vino bianco buono, dimenatene bene acciocchè la farina non faccia dei grumi. Prendete una teglia o un *sautè* e mettetela al fuoco con olio fino; quando friggerà bene vi metterete le vostre triglie, previo averle im-

Messe le triglie sul piatto versateci sopra la bagna e servite caldo.

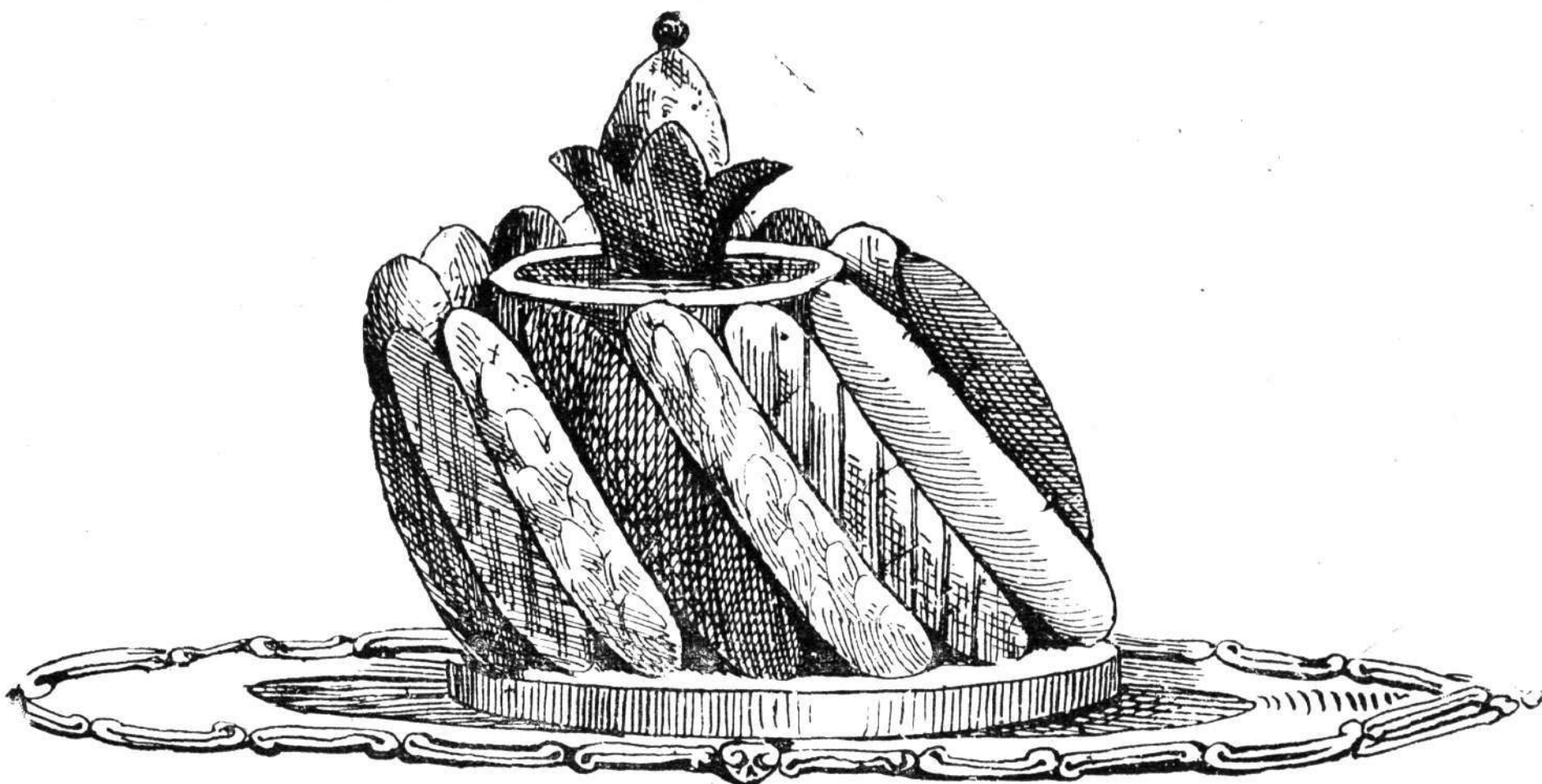
166. — Sogliole alla Torlonia.

Sfilettate qualche sogliola, togliete le pelli ad ogni filetto, spianateli leggermente, conditeli con sale, pepe e noce moscata e spalmate su cia-

FILETTI DI SOGLIOLE ALL'ITALIANA.

(62) Procuratevi 6 belle sogliole polpate e grosse, staccate da ognuna di queste i quattro filetti che libererete perfettamente dalle spine e dalla pelle, pareggiateli con arte e piegateli su loro stessi, in modo che ciascun filetto somigli ad una cotoletta; e per vieppiù dar loro quest'apparenza infilate nell'estremità più fina una zampa di gambero per imitar l'osso, che assicurerete con del bianco d'uovo. Ungete una teglia rotonda con del burro chiarificato, e su questo adagierete i filetti di sogliole in bell'ordine, spolverizzateli con un po' di sale e pepe, e copriteli con un disco di carta bianca unta di burro, della medesima grandezza della teglia.

Pochi momenti prima di servirli mettete la teglia nel forno, ad un calore moderato, ed allorchè son cotti drizzateli a scaglioni sopra una bordura di farcia (*pisto*) di pesce, e cotta al bagnomaria, colmate il centro



del piatto con un'intingolo di fette di ariguste, ostriche, pallottoline di farcia di pesce, code di gamberi, tartufi neri e funghi. Guarnite il lato esterno con delle piccole formette (*tortelettes*) di farcia di pesce decorate con tartufi, cappelle di funghi e tartufi.

Intanto con i cascami delle sogliole, gamberi, ecc. avrete fatto un brodo di pesce, con un po' di scalogna, un mazzetto guarnito, ecc., unendovi un bicchiere di vino bianco, e fatto ben restringere lo passerete allo staccino. Con questo brodo, vi farete una salsa bianca, a cui incorporerete nel restringere un mezzo bicchiere di panna, ed allorchè è ben lucida ve ne servirete per salsare il piatto, ed il rimanente lo invierete a parte in una salsiera.

Ad ogni modo, il nostro disegno vi sarà di guida per agevolarvi la riuscita di questo gustosissimo piatto.

merse nella pastella, cosicchè ne siano restate ben fasciate.

Rivoltate le triglie con precauzione perchè friggano bene senza sciuparsi, e quando si saranno ben fermate, aggiungerete del pomodoro con alquanti funghetti, sale e pepe. Fate cuocere bene e al momento di servire metteteci un po' di succo di limone e del prezzemolo finamente tagliuzzato.

scun filetto uno strato di farcia di pesce in cui avrete pestato un tartufo crudo. Preparate questi filetti in una teglia unta di burro dando loro la forma d'una mezza luna.

Preparate un bordo di riso cotto con sostanza di pesce e coi cascami delle sogliole una buona salsa *suprême* che terrete in caldo a bagnomaria.

Pochi minuti prima di servire cuocete i filetti

di pesce, sformate il bordo di riso su di un piatto rotondo, disponete in piramide con simetria i filetti di pesce, salsati con la salsa che avete in caldo e mandateli a destinazione.

167. — Costolette di filetti di merluzzo alla Lionese.

Sfilettate sei merluzzi mezzani, toglietene le pelli, e spianateli in forma di costolette. Intanto con i cascami degli stessi avrete fatta una farcia a cui avrete aggiunto del burro di gamberi nella composizione.

Spalmate abbondantemente ciascun filetto con uno strato di detta farcia, arrotondandone con un coltello la sommità per renderli apparentemente rigonfi.

Con le code sbucciate dei gamberi, e mediante un po' d'albume d'uovo, formerete una specie di rosone simetrico sulla stessa farcia.

Spalmate superficialmente il tutto con burro liquefatto e mettete questi filetti in una tortiera abbondantemente spalmata di burro e conficcate all'estremità della costoletta una zampa di gambero in maniera da imitarne l'osso.

Al momento di servire fate cuocere in forno le costolette, disponetele in giro sul piatto e guarnitele con un piccolo *ragù* di code di gamberi e alici ripiene. E salsate in ultimo le costolette con qualche cucchiajo di sostanza di pesce ristretta.

168. — Palombo in salsa di pomodoro.

Prendete il pezzo di mezzo di un palombo di media grandezza, tagliatelo in fette regolari che non siano nè troppo spesse nè troppo sottili.

Preparate un trito composto di due acciughe spinate ed un mezzo spicchio d'aglio, mettetelo in un tegame con alcune cucchiajate di olio fino e fatelo soffriggere un momento; aggiungete un buon ramaiuolo di salsa di pomodoro e fate cuocere il tutto insieme per alcuni minuti, diluite quindi questo sugo con alcuni cucchiiai di acqua e disponete nel tegame le fette del palombo in modo che nel toglierle non si possano rompere.

Coprite il recipiente e fate cuocere il pesce a fuoco regolare per circa un quarto d'ora, dopo averlo convenientemente condito con salse e pepe.

Qualche minuto prima di servire spolverizzategli su una manata di prezzemolo trito, e quindi

aggiustatelo in una fiamminga, versategli sopra la salsa e servitelo.

169. — Filetti di spigola all'inglese.

Togliete i filetti a sei spigole mezzane, pareggiateli regolarmente, e privateli della pelle e di tutte le spine che possono esservi aderenti. Dividete ogni filetto in due parti, per lungo in modo che così avrete ventiquattro filetti che metterete in un catino, con entro un po' d'acqua e sale per farli macerare una mezz'ora; scorso questo tempo distendete un panno netto sul tavolo, e ponetevi dentro i filetti ad asciugare.

Tritate un paio di cipolline novelle, o in mancanza quattro o cinque scalogni, e fatele soffriggere leggermente con un po' di burro, aggiungete un paio di tartufi parimente triti ed un po' di prezzemolo.

Intanto avrete disposti i filetti di spigola dentro un tegame di rame unto di burro, e su di essi distenderete il composto suindicato (dopo averli, s'intende, conditi con sale e pepe) e fateli cuocere in forno, ma con un coperchio sopra perchè non si disseccino troppo sulla superficie.

Allorchè saranno cotti, togliete i filetti man mano dal tegame, per disporli in simmetria sul piatto a ciò destinato.

Mettete poi nel tegame un ramaiuolo di salsa *velouté* fatta con sugo di pesce ed all'essenza di vino; riducete e mischiate ogni cosa sul fuoco poi legate l'amalgama con un paio di rossi d'uovo, un po' di sugo di limone, e con questo salsate i filetti ed inviateli in tavola.

170. — Baccalà alla Vinaigrette.

Fate dissalare convenientemente del cosiddetto baccalà *Labrador*, tagliatelo poi in pezzi quadrilunghi regolari, e mettetelo in una casseruola contenente una quantità piuttosto abbondante di acqua fresca.

Mettete la casseruola su un fuoco piuttosto moderato, togliendone man mano la schiuma allorchè è vicino a bollire, e quando il bollore è pronunziato lasciate ancora la casseruola sull'angolo del fornello per sette od otto minuti ancora.

Poi ritiratelo dall'acqua, toglietene le spine o le pelli che ancora vi sieno aderenti, aggiustatelo su di un piatto munito da salvietta e

guarnitelo all'ingiro con foglie di prezzemolo. Inviatelo da parte una salsiera di salsa Vinaigrette e servite.

Volendo, si può servire questo baccalà anche con un burro legato detto alla *maître d'Hotel* amalgamato nel baccalà stesso e servito in una fiamminga contornata di ramoscelli di cavolo-fiore bolliti.

VARIETA'.

171. — Il Pomodoro.

Questo frutto grandemente apprezzato, utilissimo, di poco costo, ci fornisce un bel succo leggermente acido che serve a dare alle preparazioni di cucina un sapore vario e squisito.

Anticamente questo frutto era guardato con diffidenza e non era in uso che fra povera gente ora però è divenuto d'uso comunissimo ed estesissimo.

Nei paesi caldi il pomodoro è di grande utilità perchè dà un alimento sano e rinfrescante.

Serve a preparare una grande varietà di salse, e può mangiarsi crudo ad uso insalata e cotto farcito in differenti modi.

Stante la grandissima utilità di questo frutto, sarebbe bene che nella stagione propizia le famiglie ne facessero una buona provvista per servirsene in quei mesi in cui scarseggia o non si trova affatto. Diversi sono i metodi adoperati per conservare in buono stato questo prezioso frutto ma ora m'attengo a descrivere quello più semplice e familiare.

Quando avrete presi i pomidori tagliateli a metà, spremetene bene il succo e quindi metteteli in un tegame sul fuoco, rimestando continuamente acciocchè non si attacchi. Quando avranno bollito, sgocciolateli bene sopra una tovaglia per toglierne, tutta la quantità di acqua ch'essi contengono. Dopo passate allo staccio e condite la conserva con sale, pepe e noce moscata. Quando avrete fatto questo, ponete il liquido ottenuto in tante bottiglie che avrete l'avvertenza di riempire con un po' di olio che giunga a coprir bene tutta la salsa. Dopo questa preparazione turate ermeticamente le bottiglie con stracci, o pure, se meglio vi piace, con della paglia. Quando avrete fatto ciò mettete tutte le bottiglie dentro l'acqua fredda

in quantità che basti a coprirle, poscia mettetele al fuoco.

Quando avranno bollito per un 20 minuti circa ritirate dal fuoco il recipiente e lasciate raffreddare. Dopo che si è ben raffreddato togliete pure le bottiglie perchè avrete ottenuto una conserva eccellente e di buon gusto.

NOZIONI UTILI.

Prima di passare ai piatti di rilievo, crediamo opportuno ed utile dare alcuni cenni sui ruminanti più comunemente usati nelle cucine, e sulle qualità ed i pregi che li distinguono.

172. — Il bue o manzo.

Si castra il toro prima del suo secondo anno di età per renderlo più docile e più soggetto ai lavori agrari, ed acciocchè ingrassi, per prepararne quindi le carni da macello. Questo si chiamerebbe comunemente il bue o manzo.

Non vi è altra carne che meglio di essa serva alla rigenerazione del nostro organismo, e sia di buon'alimento e di facile digestione. Questa carne dev'essere d'un bel colore rosso, nè troppo grassa nè troppo magra, leggermente venata in bianco e marmorizzata, ed il grasso di color giallastro.

Quella carne che è secca e tiglosa, è più difficile ad essere digerita, e proviene dai buoi sottoposti a duri, penosi e lunghi lavori. Per l'arrosto sono molto ricercati la lonza ed il filetto. Basta a farli cuocere poco più di un'ora, chè lasciandole cuocere di più diverrebbero duri ed asciutti, ma mediante liquidi si può continuare la cottura.

La carne arrosto, per le molte qualità nutritive facilita la digestione, riscaldando ed eccitando lo stomaco. Parimenti non sono così eccitanti le carni in istufato od abbragiate, nuocendo alla tenerezza delle loro carni le sostanze troppo ristrette, non vanno cotte con fuochi molto consistenti. Perciò è molto meglio cuocerle dilungate, e ridurre e rinforzare la salsa a parte, appena sono cotte.

Il bollito è meno nutriente, avendo già il brodo assorbito la parte più sostanziosa. Il brodo è più nutriente, basta che non sia, nè troppo grasso nè troppo dilungato.

Per avere un buon bollito di bue, conviene metterlo in pentola quando l'acqua di già bolle,

allora l'albumina esterna della carne è ristretta dal calore immediato, facendo così una specie di inviluppo che non dà modo all'acqua di penetrare e sciogliere così le qualità nutrienti della carne.

Ma è naturale che il brodo, in questo modo, rimane non troppo sostanzioso.

173. — Vitello e vitella.

La vacca che non ha più d'un anno dà un'alimentazione dolce, abbastanza riparatrice, gelatinosa, rinfrescante, e molto confacente agli stomachi deboli.

All'incontro il vitello troppo giovane, d'un mese, dà una carne che poco nutrisce, insipida e molliccia. Egli dà solo alimento molto delicato, quando abbia raggiunto i quattro mesi, sempre alimentato con latte. Quando non ha oltrepassati i dieci mesi, è utilissimo e le sue carni servono per farne arrosto, bollito, stufato, brodi, sughi squisitissimi e facili alla digestione.

Sono difficili a digerirsi i tendini e le cartilagini. La sua carne per esser buona dev'esser bianca e piuttosto fina; ma però il colore non sempre può servire di norma.

Il bue però, cotto in bollito, arrosto, stufato od abbragiato riesce molto più succolento del vitello.

Al vitello, ed in genere a tutte le carni bianche non è adattata la cottura sanguinolenta.

174. — Montone.

Il montone è il maschio della pecora non castrato.

Quando egli è vecchio, ha la carne d'un odore e sapore come il sego, ed è dura e coriacea. Per cuocerlo, va prima privato del grasso per mezzo dell'infusione o dell'ebollizione.

Fra le tante razze che si contano le migliori sono quelle Piemontesi e delle Langhe, la cui carne va anche molto apprezzata per il buon latte delle femmine.

In Italia vi sono state sempre razze non inferiori a quelle delle altre nazioni, ma ora però si è alquanto perduta la purezza delle loro carni.

D'incrociamenti con altre se ne riscontrano dei bellissimi tipi nel Piemonte.

Il castrato è quel montone che da giovane vien castrato e fatto ingrassare con cure particolari.

E per questo la sua carne divien tenera e di buon sapore, dando un alimento riparatore di facile digestione. Quando non è molto grassa è buona per tutti i temperamenti.

D'inverno, specialmente, è un eccellente cibo quando viene macellato prima dei due anni.

Più riparatrici e riscaldanti di quelle del vitello, le sue proprietà sono molto più stimolanti di quelle del bue. Si può cuocere arrosto, bollito ed in istufato e le sue costole e le sue cosce cotte arrosto sono eccellentissime.

175. Pecora.

La pecora quando è adulta possiede le qualità del maschio, il montone, ma dà un'alimentazione sana, nutritiva e di buon sapore quando essa è giovane.

Non sono molto pregiate le pecore nere o fulve. Si fanno eccellenti formaggi col suo latte, ed è molto apprezzata per la sua lana. Col grasso della pecora si fa un ottimo sego per fabbricare le candele.

In quanto alla cucinazione per la pecora si può fare come per il montone, ma molto di più in stufato.

176. — Capriolo.

Non più alto d'un metro, fornito di corna molto semplici, composte di uno stelo che per tutta la sua lunghezza è dritto e munito di due piccole diramazioni, una delle quali si biforca; ecco il capriolo.

Se ne trovano in tutta l'Europa temperata. La loro carne è tenera e delicata dall'anno e mezzo ai tre anni, di facile digestione e nutriente, ma però molto calda ed eccitante. È da preferirsi la carne del montone da montagna a quella di quei del piano, perchè più fina. Nell'epoca dei loro amori i caprioli maschi hanno la carne di gusto molto cattivo. Più delicata è la carne della femmina.

177. — Maiale o porco.

Il maiale, ch'è privo delle qualità di ruminare, è d'un estrema voracità; mangia qualsiasi residuo, e qualche naturalista dice ch'egli discenda dal cinghiale. Da tutte le sue parti si ricava grande partito, per cucina e salumeria, e sono tutte buone per l'alimentazione. Si cuoce come il vitello.

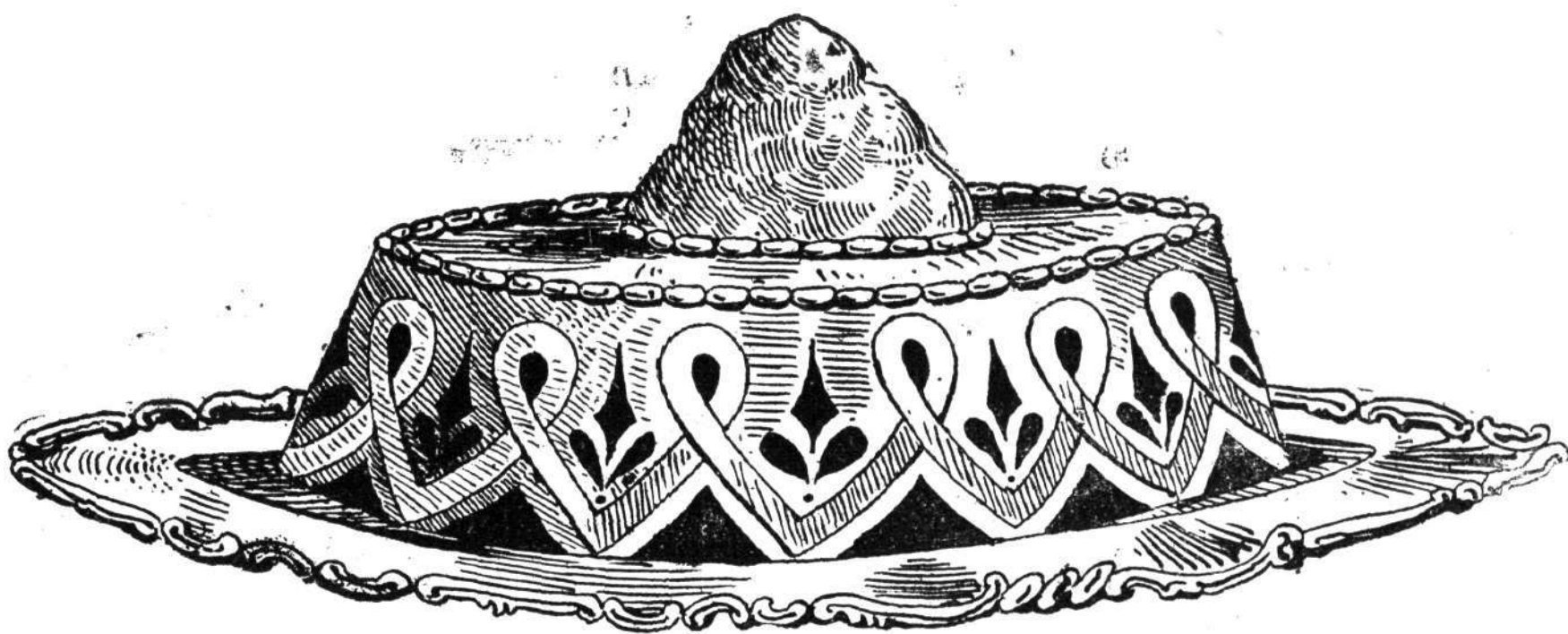
Quando è salato e conservato ci si possono fare delle gustose preparazioni. Esso è ottimo dagli 8 ai 10 mesi, quando non è nè troppo grasso nè troppo magro.

Per esser buona la sua carne deve esser rossiccia, senza tacche di lebbra che sono quelle macchie, sparse sulla fibrina, di color bianco o rossastro.

lo stimavano molto, e per ingrassarlo usavano un modo tutto particolare.

Era parimenti molto ricercato dai buongustai di quel tempo il maialetto e nei giorni di festa Orazio ne aggradiava e ne faceva regalo agli amici suoi. Dalla Spagna, ove ora sono molto rinomati i giamboni d'Estremadura, i Romani importavano questi capi.

PANNEQUETS MERINGATI ALLA SICILIANA.



(63) *Proporzioni:* — Grammi 50 di farina, grammi 120 di zucchero, grammi 70 di burro liquefatto, 7 uovi.

Procedimento: — Mettere in una catinella la farina, lo zucchero, il burro sciolto, 3 uova intiere e 4 tuorli e stemperate bene il tutto, aggiungete un granello di sale, un po' di buccia di limone, senza il bianco e tritato finissimo, e mezzo litro circa di latte.

Quando il composto è ben disciolto e leggero, chiarificate 150 grammi di burro, serbandolo in caldo in una casseruolina, e poi riscaldare una padella mezzana da frittate, asciugatela ben bene, ungetela con un pennello immerso nel burro depurato, e versatevi dentro due cucchiainate di composto, stendendolo in sottil strato, su tutta la superficie della padella.

Collocate la padella su fuoco moderato, ed allorchè il composto comincia ad asciugarsi, rivolgete lestamente la frittatina ossia *pannequet*, e dopo qualche secondo rovesciatela su una lastra di rame; ben distesa in tutta la sua larghezza. Cuocete così tutti i *pannequets*, pareggiateli, mascherateli da un solo lato con della marmellata di albicocche e ripieгатeli in quattro, in modo di ben rinchiudere la marmellata. Collocateli poi man mano su una tiella, spolverizzateli con zucchero fino e tagliateli in due, formandone due parti quadrilunghe. Disponeteli poscia in corona su un piatto, in modo da figurare una bordura, intonateli con una meringa vanigliata, lisciate la superficie con un coltello, decoratela parimenti con meringhe, sul genere del modello corrispondente, spolverizzateli nuovamente di zucchero, esponeteli al calore di un forno temperatissimo, affinchè divengano di una bella tinta bionda e serviteli dopo aver riempito il vuoto della bordura con un zabaglione al maderà, densissimo. Servite anche una salsa da parte.

La sua carne, di buona digestione, e saporita, è di molta sostanza e riscaldante. L'uomo robusto e quello soggetto a pesanti lavori, possono mangiarne, perchè vien da essa molto ben ristorato e nutrito, ma a chi è di temperamento delicato e conduce vita sedentaria non si confà.

Il maiale è preda di infiniti animali parassiti e tra questi in primo luogo la trichina, e di serie malattie può esser causa, la sua carne infetta. Gli antichi ed in special modo i Romani

Essi trovavano nel maiale una cinquantina di sapori, e ne stimavano molto il ventre, gli arnioni, la lombata, e più specialmente la vulva della scrofa.

I romani, ch'erano ghiotti all'eccesso, facevano soffrire a questi animali le torture più barbare. L'infilzavano con lame infuocate acciocchè il sangue si perdesse nella carne e la rendesse più tenera e delicata. A tavola li servivano spesso per intiero ripieni d'altri animali

come tordi, pollami ecc. e tuorli d'uova, carne trita condita col pepe.

Ai ricchi, poi, erano riservati i prosciutti succolenti. Sono di poco pregio il cervello, il fegato e le animelle. Se poi il maiale è giovane, sottoposto al marinaggio, si può benissimo sostituire al cinghiale.

La carne della scrofa o femmina del maiale, è buona a tutte le preparazioni ma è di molto inferiore a quella del maschio. Al porcellino o maialetto quando è appena uscito, non fa di bisogno frollire la carne acciocchè divenga tenera. Essa è insipida e di digestione cattiva e conviene accompagnarla sempre da succolenti salse. Quando il suo grasso si raffredda diventa nauseante e indigesto e perciò conviene mangiarlo sempre caldissimo.

Quando lo avete privato dalle interiora e del pelo dategli bella forma e servitelo farcito in gelatina.

178. — Cinghiale.

Quest'animale una volta era comunissimo in Italia, ora se ne trovano in Toscana, nel Napoletano, in Romagna e nella Sardegna.

Egli si procura il nutrimento nelle foreste dalle quali esce verso sera recando molto spesso guasti enormi ai campi vicini.

I vegetali sono il suo nutrimento, ma talvolta spinto dalla fame, diviene carnivoro.

Esso è fornito di gran forza ed è ferocissimo.

Il suo sapore di selvaggiume lo rende differente dal maiale e la sua carne non è addetta alla confezione dei salami ed è più riscaldante e pesante di quella del maiale, però diviene più delicata mediante la cottura.

Per cuocere la sua carne conviene sottoporla ad una marinatura pur essa cotta.

La femmina è inferiore al maschio, questo è molto più delicato specialmente s'è giovane e ucciso dopo lunga corsa e subito sventrato, perchè se non si facesse quest'operazione le sue carni acquisterebbero un sapore cattivissimo.

La testa del cinghiale si farcisce in galantina ed in più modi ed è molto stimata.

La lombata intera, la coscia ed il filetto sopportano molto la cottura della cacciagione.

Il cinghiale, a seconda dell'età viene nominato con un nome speciale.

La carne del maialetto non si digerisce facilmente, non nutrisce molto ed è mucilaginosa, si deve mangiare caldissima, ma però molti non la gradiscono: si può cucinare arrosto, stufato o farcita.

179. — Lepre.

Fra i rosicanti più adoperati dai cuochi e più accettati dagli anfitrioni, ho posto in prima linea il lepre, quest'animale conosciutissimo ed il di cui colore varia secondo i climi ed i luoghi di sua residenza ed anche del suo nutrimento, che fornisce delle squisitissime vivande tanto calde che fredde. La carne del lepre è rossiccia e riscaldante, ma però essa è saporita e nutriente. E sempre che non abbia superato un anno di età conserva una fibra succosa, delicatissima.

Più s'inoltra l'inverno e più il freddo ne rende le carni tenere e digeribili. Generalmente la carne del lepre la si sottopone a delle infusioni o marinaggi che dir si voglia, in cui primeggiano sempre le addizioni di legumi e di erbe aromatiche.

I lepri si adattano molto bene in arrosto, in intingoli, *Civet*, o pasticci freddi.

180. — Coniglio.

Il coniglio che tanto somiglia alla lepre e che vive tanto allo stato selvatico che domestico è anch'esso di varie specie e di vari pelami fra i quali alcuni apprezzatissimi.

I conigli hanno una fibra bianca, molto somigliante al così detto pollo d'India; essa è più umida e più delicata di quella della lepre, ma però più insipida e meno appetitosa.

Ciò nonostante con essa si fanno dei brodi squisiti, degl'intingoli appetitosissimi, sempre che sia cucinata con cura ed arte.

Il coniglio, prima di ucciderlo, bisogna che si trovi bene in carne, ed un paio di giorni prima di fargli quest'operazione sarà bene di mescolare dell'erbe aromatiche al suo solito alimento.

Il coniglio, se vecchio, ha la carne non solo dura, insipida e tiglosa, ma raramente lo si digerisce. Viceversa poi se ucciso prematuramente non offre alcuna qualità attraente.

Anche quest'animale, se mangiato nel cuore dell'inverno, sarà molto più conveniente agli stomaci che in qualunque altra stagione.

I buongustai danno sempre la preferenza ai conigli selvatici perchè questi ultimi offrono un cibo, non solo più delicato ed aromatico, ma di più facile digestione.

Alcuni amano d'immergere nell'acqua corrente il coniglio dopo ucciso, spellato e sventrato, alcuni altri preferiscono di sottoporlo immediatamente al marinaggio di aceto o all'infusione di vino aromatizzato. Noi propendiamo per quest'ultimi, ritenendo che un animale già insipido per sè stesso lo sarà maggiormente qualora si sarà imbevuto d'acqua per più o meno tempo.

181. — Porco-spino.

Quest'animale eccezionale la di cui schiena è completamente ricoperta di acuti e lunghi pungiglioni che formano l'unica sua arma di difesa per sottrarsi ai suoi nemici, possiede un'eccellente carne buona e nutriente e di facile digestione.

Quest'animale, che ama la solitudine notturna, durante l'inverno s'intana in aridi siti e vive di vegetali, passa l'inverno in completa letargia.

Le carni dell'istrice, come chiamasi comunemente il porco-spino, vanno sottoposte, prima di adoperarle in una infusione o marinaggio che si voglia.

Noi abbiamo voluto farne menzione per varietà, ma difficilmente ai cuccinieri verrà richiesta qualche vivanda composta delle carni di quest'animale essendo esso poco ricercato e preferito nelle mense aristocratiche.

182. — Del pollame. Tacchino o dindo.

Questo volatile, qualora sia ben pasciuto, offre una carne tenera, sana, nutriente e di digestione facile; molto più tenera e delicata quando appartiene alle femmine ed ai giovani dindi. Quando è adulto la sua carne è dura, coriacea e di molto difficile digestione. Se toccando col dito sulle ali o nello stomaco cede alla pressione, allora è segno che è tenera.

Quelli che hanno la pelle bianca e le zampe nere sono i più teneri; quelli che le hanno rosicce, molte volte sono vecchi.

Il tacchino si può cuocere arrosto, stufato ed a lesso, e guarnito con qualsiasi guarnizione che si addica alla sua grossezza.

Si possono farcire con farcie di marroni o di

tartufi; e disossandoli se ne possono fare delle magnifiche galantine.

183. — Cappone.

Il cappone è il gallo che viene castrato da giovane acciocchè ingrassi meglio, tagliandogli anche la cresta ed i bargigli per distinguerlo dall'altro pollame.

I capponi dai 7 agli 8 mesi sono i migliori, l'inverno è l'epoca migliore od anche al principio di marzo.

La finezza della sua carne è da tutti conosciuta e può cucinarsi sia in arrosto, bollito ed in stufato.

I capponi che presentano lunghi sproni ed hanno rossiccia la carne sono di qualità inferiore perchè duri e tigiosi.

La carne tenera e di facile digestione è data dal cappone molto giovane, ed il brodo ne è nutriente e si confà a tutti i temperamenti.

Quando è vecchio perde la qualità di fare il brodo come la gallina essendo la sua carne dura e coriacea.

184. — Gallina.

La gallina dai tre ai quattro anni non è buona che ad essere bollita, alcuni credono che dia miglior brodo quando è più adulta, ma però dà un brodo grasso e nauseante come il gallinaccio, non è così quando essa è giovane.

La pollanca, per esser meglio ingrassata viene sottoposta alla medesima operazione del cappone, e si rende più delicata all'alimentazione allorchè gli si toglie un corpo grosso, quasi tondo a somiglianza d'una nocciuola internamente rugosa e liscia all'esterno.

Essa così potrà far sempre le uova, ma però non può ricevere il gallo.

Per ingrassarla maggiormente si deve rendere infeconda togliendole l'ovaia. Essa si cucina allo stesso modo del cappone avendo le medesime qualità.

185. — Gallina faraona.

Questo volatile ci giunse dai lidi africani sul principio del decimoquinto secolo e sotto il nostro clima prospera discretamente bene.

La sua carne è di gusto delicato, squisito e sta fra il pollame e la selvaggina. Essa è di un valido aiuto nei mesi primaverili in cui il buon pollame scarseggia ed è più costoso.

Con la faraona si confezionano infinite vi-

vande tanto calde che fredde ed in qualunque modo viene servita è sempre bene accetta nelle più ricche e ricercate mense.

186. — *Lombata di bue alla giardiniera.*

Levate l'osso ad una lombata di bue, spogliatela dal grasso più che potete, levatele il nervo grosso e lungo e là dove avete levato il nervo lo picchettate con filetti di lardo. Messi i filetti di lardo in bell'ordine, legatela con spago dandole bella forma. Preparate un fondo ad un tegame o *bresière* con cipolle, carote, poco sedano, un mazzetto di erboline odorose, un poco di prosciutto e del burro: fate rosolare a fuoco vivo, facendogli prendere un colore biondo, di poi mettete la lombata con poco sale, che farete ben rosolare, quindi ponetevi mezza bottiglia di vino bianco di Romagna, cuoprite il tegame e fate consumare il vino aggiungendo poco brodo e fate andare con fuoco sotto e sopra o pure al forno. Fate che prenda un bel colore biondo, ma che nell'interno sia ben sugoso e di un colore rosa; passate il sugo per un passabrodo, levategli il grasso che rimetterete nella stufarola col sugo e la lombata facendola ben glassare. Al momento di servire avrete pronto un rialzo nel piatto da *relève* che avrete fatto di pane, o di riso, o di patate, messe in bell'ordine, aggiustandovi la lombata sopra ben tagliata e mettete le guarnizioni intorno a colori diversi come cestelli fatti di rape glassate e ripiene di piselli, carciofi vuotati nel centro ripieni di piccole carotine, ciuffi di cavolo fiore saldato al burro, fagiuolini ben verdi saldati al burro, mazzettini di asparagi infilzati a degli anelli fatti di zucchette, il tutto lessato prima nell'acqua salata e poi passato al burro. Fermate la lombata con quattro brosciette o spiedini montati con quattro camellie, due fette di rapa e due fette di barbabietole messe in bell'ordine. Servite con salsiera di salsa Madera a parte. La capacità del maestro cuoco deve procurare la bella vista di questo rilievo.

187. — *Beefsteaks alla Chateaubriand.*

Da un filetto di manzo ben frolo e spogliato dai nervi e dal grasso, tagliate nel centro delle *beefsteaks* dello spessore di 4 o 5 centimetri, battetele col palmo della mano e ravvolgetele nel burro sciolto, impanatele leggermente, sala-

tele e fatele cuocere sulla gratella per 10 o 12 minuti a fuoco moderato ma continuo, avendo cura di rivoltarle. Quando sono cotte, disponetele sopra un piatto largo ben caldo; mascheratele leggermente con una salsa Colbert: circondatele, dalle due parti, con due gruppi di patate tornite a guisa di grosse olive, fritte al burro di un bel color d'oro.

188. — *Culatta di manzo glassata alla romana.*

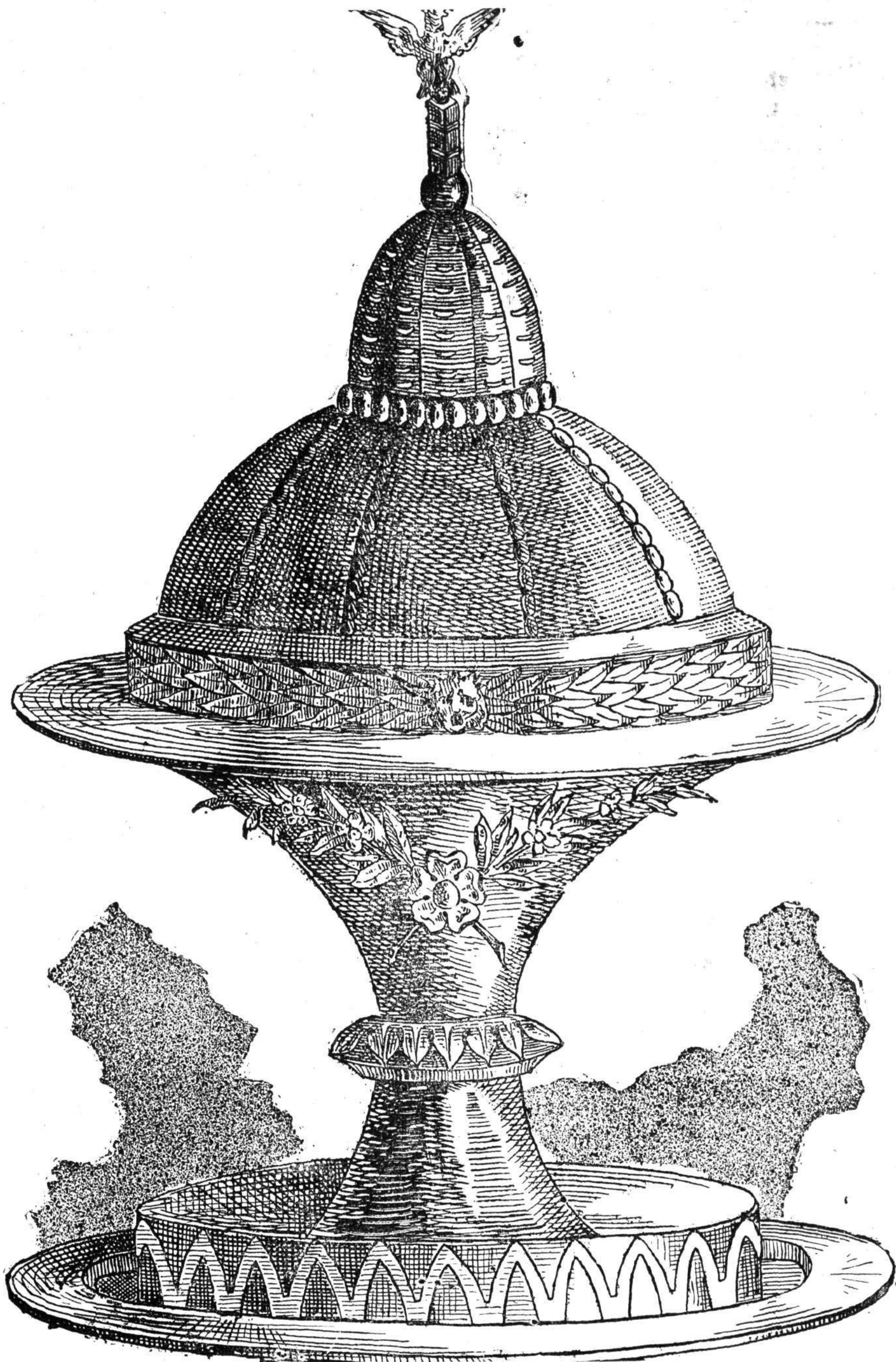
Prendete una bella culatta di manzo, dalle carni di un bel colore rosa, venata e coperta d'un denso strato di grasso, piuttosto frolla, disossatela, accomodatela in quadrato, rotolatela per imbrigliarla, immergetela in una marmitta con brodo bollente per venti minuti, sgocciolatela, paratela, mettetela in una *bresière* con fondo di legumi, bagnatela a metà altezza con vino bianco e del buon fondo, poco colorito; mettete la *brasière* sul fuoco, fate bollire per 10 minuti, poi ritiratela su fuoco moderato, con cenere calda sopra il coperchio per terminare di cuocere la carne o pure messa nel forno facendola cuocere lentamente, bagnandola di tempo in tempo. Quando sarà cotta servitela.

189. — *Manze in umido del Curato.*

Prendete un bel pezzo di manzo, possibilmente culaccio o *scannello* (noce), battetelo per bene, inlardellatelo con prosciutto, rosmarino, canella, buccia di limone, noce moscata, chiodi di garofano e poco sale, aggiustate in una casseruola con un battuto di lardo, cipolla ed erbe odorose. Accostata la casseruola al fuoco fate ben rosolare, e quando la carne avrà preso un bel colore, aggiungerete un bicchiere di vino e, ritirato che sia il vino, continuerete a bagnare con del brodo, facendo cuocere adagio, con fuoco sotto e sopra. Quando sarà quasi cotta, — e ci vorranno circa tre ore — unirete della salsa pomodoro, e cotto che sia passerete la salsa per servirla unitamente alla carne con una guarnizione di cipolline che preparerete di di questo modo:

Pulite bene delle cipolline ed aggiustatele in un tegame (*sauté*) con del burro e un po' di sale e di zucchero. Fate cuocere adagio con fuoco moderato sotto e sopra, rivoltatele e quando avranno preso un bel colore le spruzzerete d'aceto. Ne circonderete il vostro manzo

CROQUEMBOUCHE DI MANDORLE



(64) Dose: 800 grammi di mandorle, un kilog. di zucchero, e 2 cucchiainate di sciroppo di frumento. Scegliete le mandorle il più possibilmente grosse ed uguali, pelatele e dividetele per mezzo in lunghezza, poi tenele in bagno nell'acqua fredda per due o tre ore, ed infine scolatele e distendetele sopra un pannolino per farle asciugare. Fatto ciò mettetele a seccare in una stufa mitissima per una intiera giornata, rimovendole di quando in quando.

Dividete lo zucchero (il quale dev'essere di 1^a qualità) in due recipienti diversi, ma non stagnati, bagnatelo per metà del suo peso d'acqua ed appena si è disciolto aggiungetegli due cucchiainate di sciroppo di frumento. Collocate uno dei recipienti sul fuoco e fate cuocere lo zucchero al *grand-cassé*; a questo punto togliete il recipiente dal fuoco, immergetene subito il fondo in acqua fredda, asciugatelo, ed appoggiatelo sulla cenere calda tenendolo leggermente inclinato, perchè lo zucchero si riunisca da una sola parte, ed intanto porrete l'altro recipiente sul fuoco.

Con l'aiuto di altra persona, prendete man mano le mandorle con la punta di uno stecco, immergetela una alla volta nello zucchero ed applicatele simetricamente sul fondo e contro le pareti di una gran forma liscia, detta da *Croquembouche* precedentemente unta d'olio, disponendole nel modo rappresentato dal disegno.

Allorchè la massa è consolidata, estraetela con cura su di un fondo in pastigliaggio, ed ornatelo con gusto, e con qualche ornamento di zucchero filato.

e servirete caldo procurando di levare dalla casseruola il manzo e dal *sauté* le cipolline nel medesimo tempo, perchè non si disperda il profumo della vivanda.

190. — Manzo alla modenese.

Dopo aver disossata bene un pezzo di culatta, la batterete e quindi legata in bella vista mettetela in un casseruola unitamente a 100 grammi di burro e 100 grammi di lardo e, onde prenda un bel color dorato, fate passare lentamente a fuoco. Aggiungerete una foglia di lauro, una cipolla tagliata a fette e quando vedrete che ricomincia a ricolorire uniteci un bicchiere di vino bianco amaro e fate ridurre. Dopo che avrete fatto ciò, ci aggiungerete ancora un mezzo litro del detto vino ed altrettanto di buon brodo, e quindi per altre 4 ore lasciate che continui la lenta ebollizione. Quando vedrete l'intingolo divenuto cotto o tenero a dovere, toglietelo dalla sua cozione e, se questa non è ancor ben ridotta, fatela ridurre a fuoco ardente in modo che ne rimanga solo un quarto, quindi disgrassate con precauzione. A questo succo ci aggiungerete un mezzo bicchiere di vino cotto. Salsate, con questa salsa il manzo, quindi guarnitelo con cipolline glassate e servite.

191. — Pasticcio di beefsteaks all' Inglese.

Prendete un bel pezzo di filetto di bue mortificato, sul quale taglierete dei piccoli *beefsteaks*, quindi per una mezz'ora metteteli in infusione con un bicchierino di marsala, una foglia di lauro, sale, pepe, qualche cucchiata di buon sugo ristretto, qualche cipolla tritata ben fina, un po' di patate a spicchi ed un terzo di prosciutto o ventresca tagliata a fettine. Dopo mettete in un piatto tutto ciò, insieme ad alcune uova sode tagliate a metà e ponetelo nel forno.

Quindi con un foglio di pasta coprite il piatto chiuso ermeticamente, quindi dorate con uova e decorate la superficie a piacimento.

Per fare la copertura del pasticcio, comporrete una pasta colle seguenti proporzioni, 250 grammi di farina, 100 grammi di burro, un uovo, sale ed acqua tanto che basti a formare una pasta alquanto soda.

192. — Noce di manzo salata all'alemana.

Marinata una noce di manzo nella salamoia come per le lingue, per 15 o 18 giorni, rivol-

tandola ogni due giorni, sgocciolatela per imbrigliarla e metterla in una pentola, coprendola con acqua fredda; aggiungete alcune carote e cipolle e niente sale; esponete a fuoco, ed al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello affinchè non abbia che a grillettare per 4 o 5 ore. Quando sia cotta sgocciolatela, accomodatela al disotto per collocarla ritta; tagliatene una parte in fette sottili, lasciandole al loro posto; glassate intieramente il pezzo, disponetelo sopra un piatto da *relevè*; versate un poco di buon sugo sul fondo del piatto; servita a parte una salsiera di salsa madera, ed un piatto di *Sauer-kraut* ed altro *purée* di patate.

193 — Pasticcio di bue all'Italiana

Prendete la punta del culaccio o noce (scan-nello) steccatelo di lardo, fatelo bresare con buon fondo e del vino di Stradella o del Barbera. Cotto che sia il bue lo fate freddare tagliatelo minutamente e si metta in un catino. Prendete un terzo di peso della carne bresata, di filetto di bue crudo tagliato minutamente e privo di nervi che pesterete al mortaio unendovi poco midollo di bue e del burro poco sale e droghe, pestate il tutto e passate allo staccio unito insieme alla carne cotta, unendoci un tritume di lingua scarlatta e grasso-magro di prosciutto, mescolando il tutto. Preparatevi del cavolo-verza, tagliate a filetti minutamente, privo delle coste, scottatelo ad acqua bollente che tosto scolerete, vi preparate una sciè di scalonia o di cipolla abbondante e burro che metterete ad una casseruola. Fate poco tostare e mettete qualche pugno di riso facendolo rosolare insieme, unitevi il cavolo che avrete fatto bianchire, fate poco cuocere con buon fondo di succo e nel momento vi unite del prezzemolo e qualche uovo duro ben tagliuzzato e ritirate dal fuoco e fate freddare. Raccomando di non essere avari di burro.

Preparatevi una pasta a brioscè in questo modo: 750 grammi di farina, 500 di burro, 4 uovi e 6 rossi, 35 grammi di lievito, birra, poco sale; procedendo con la metà di farina vi sciogliete il lievito con latte tiepido e sale, fate attenzione che il lievito sia bene sciolto e la pasta resti bene liscia e dura, infarinato un catino ponetevi la pasta, ricoprite di poca farina, coprite con una salvietta e mettete in stufa a lievitare, fate at-

tenzione che non sia molto calda acciò non lo incoci, frattanto vi preparate con il resto della farina il secondo impasto unendo la farina con il burro e le uova suindicate, mettendo poco alla volta, lavorandola bene sul marmo acciò resti ingordata, battetela in modo che stacchi dal marmo. Pronto che sia il lievito lo unite e seguitate a lavorare e battere in guisa che resti una pasta consistente, spianatela con il matterello tirandola ad una grossezza di circa un buon mezzo centimetro stendetela in quadri lungo, aggiustatela sopra ad una salvietta per formare il pasticcio, fate un estratto di cavolo e riso, nel centro vi versate la carne preparata ricoprendo di cavolo e saldate la pasta ricoprendo esattamente in modo di formarla a guisa di un cuscino quadri lungo, mettetelo in una placca imburata, fatelo lievitare in stufa e quando la lievitatura sia al punto vi passate con pennello bagnato nel latte e mettete al forno temperato, fate cuocere umentando spesso con burro sino al punto di cottura servite aggiustato sul piatto di servizio con salvietta, tagliato a fette trasversalmente. Fate attenzione che avrete un pasticcio gustosissimo e molto buono anche freddo si serve al posto del pezzo di bue.

194. — Culaccio di bove alla Lamarmera.

Prendete una bella punta di culaccio, battetela, preparate dei filoni di prosciutto-lardone e lingua scarlatta dello spessore di circa un centimetro, marinateli con un poco di marsala pepe, noce moscata, prezzemolo e poca cipolla ben tagliuzzata, infilzandoli in ordine nel centro del Culaccio legandolo con spago perchè sia ben formato.

Fate un fondo ad una bresera (casseruola ovale) con cipolla carote od un mazzetto guernito e qualche fetta di prosciutto.

Disponete bene la vostra carne in detta casseruola facendo cuocere a fuoco vivo. Quando questo si sarà ben consumato vi unirete del brodo e poco sale avvertendo di fare andare adagino, con fuoco sotto e sopra, umettando fino a cottura.

Vi preparerete quindi un Sauer-Kraut fatto in questo modo. Prendete dei bellissimi cavoli toglietene le foglie dure e la costa tagliandoli a filetti, passateli all'acqua fresca e ben lavati asciugateli mettendoli in uno staccio.

spargendovi dell'aceto e sale che lascerete per qualche minuto con peso sopra perchè scolino la loro acqua.

Avrete pronto un battuto di lardo e cipolla, fatelo tostare in casseruola a fuoco moderato unendovi i cavoli, qualche grano di ginepro, un bicchiere di vino bianco coprendo la vostra casseruola. Unirete qualche cucchiaino di succo, e cotto che sia lo servirete all'ingiro della Culatta di Bove. Disponete in ordine e servirete ben caldo con una salsiera di succo della medesima Culatta.

195. — Del Rosbif.

La parola *rosbif* non è che il corrotto del vocabolo inglese *roast-beef*, manzo arrosto. Prendete i quattro nodi di una lombata di manzo; ovvero il centro della lombata, sceglietela che sia ben frolla e coperta di grasso; levate col coltello la grassa dell'arnione, indi staccate leggermente il piccolo filetto, aderente all'osso spinale; questa parte ossea dev'essere legata e tagliata a livello delle estremità delle coste che si trovano fra il piccolo e il grosso filetto, vale a dire fino al midollo della spina dorsale. Indi levate le parti nervose tanto al filetto che al contro filetto e acconciate il grosso pezzo a forma quadrata; rotolatela sopra se stessa. Terminata questa operazione, tagliate nella lunghezza della grassa dell'arnione delle liste di lardo d'un pollice di spessore, che metterete in mezzo ad un tovagliolo bagnato e batterete con la morracetta sino a che il grasso resti compatto e della grossezza di mezzo centimetro. Con questa lista di grasso coprite il filetto in tutta la lunghezza assicurandolo con spago. Tre ore prima di servire collocate il pezzo così preparato sullo spiedo, passando il ferro fra il filetto e il contro filetto al rasente delle ossa delle coste acciò resti ben fermo. Mettetelo al fuoco cospargendolo col grasso della leccarda, avendo cura di conservargli un bel colore acciò il *Rosbif* acquisti a sua volta un bel colore biondo scuro seguitandolo a bagnare con il suo grasso che scola alla leccarda sino alla cottura. Lasciate asciugare, indi acconciate il *rosbif* su un piatto, guernendolo con gruppi di *croquettes* di patate a ferme diverse equalche asticciuola. Servite con una salsiera di mezza spagnuola con sugo e un piattino di rafano raschiato con un po' di zucchero in polvere.

196. — *Rosbif alla francese*

Prendete un pezzo di lombata di manzo, ma che sia frolla di buona qualità e tagliata possibilmente nel mezzo. Toglietegli la parte nervosa, spuntate la pancetta della lombata e dissossatela dalla parte della spina del filetto senza però distaccarlo. Salate convenientemente, legate la lombata e ricopritela con uno strato di grasso della rognonata stessa della lombata che avrete spianato con la marraccia in un torcione umido. Legate ed imballate il grasso poi infilatelo nello spiedo.

Fategli la cottura proporzionata alla grossezza bagnando di quando in quando con l'istesso suo grasso che sgocciola nella leccarda.

Una ventina di minuti prima di toglierlo dal fuoco, levategli la fasciatura di grasso, salatelo nuovamente e fategli prendere un bel color d'oro.

Al momento di servire, sfilate il *rosbif* dallo spiedo, tagliatene le legature che si sono aderenti, mettetelo sul suo piatto, contornandolo di patate fornite e fritte nel burro ed inviate da parte una salsiera di sugo di carne chiaro.

N. B. Il miglior modo per servire un *rosbif* è quello indicato da noi cioè a dire di servirlo senza scalcare. Ciò non toglie che le abitudini della casa lo richiedono lo si possa servire anche scalcato, ma però è preferibile il primo dei due metodi perchè con esso il *rosbif* conserva tutte le sue parti succose.

197. — *Filetto di bue alla cappuccina.*

Dopo aver snervato e forato bene un filetto di bue, bardatelo con ventresca affumicata e ponetelo in fusione per un paio di giorni con del vino bianco amaro e legumi, lauro, timo, sale e pepe. Dopo mettete a cuocere il filetto con 100 grammi di burro.

Quando vedete che è alquanto arrossato bagnatelo con la sua fusione, facendo in modo che si vada cuocendo lentamente. Pigliate mezzo litro di panna acida fatela ben fridurre e aggiungetela al filetto appena questo sia cotto.

Legate la salsa, passata, con un cucchiaino da caffè di farina di patate e marsala, sale, pepe, e noce moscata; passatela alla stamigna e salate il filetto e il rimanente a parte.

Guarnite il filetto con dei cavoli sbianchiti e

poi cotti in ristretto con brodo e sostanza di carne ed ultimati con del parmigiano grattato.

198. — *Lombo di bue alla piemontese.*

Dopo d'aver parato e ben legato con dello spago un lombo di bue, ponetelo in una casseruola con del lardo, qualche cipolla, uno spicchio d'aglio, un gambo di sellaro, una carota, una foglia di lauro ed un po' di pepe sano, quindi aggiungerete a tutto questo un bicchiere di vino bianco secco e tanto brodo in modo che ne venga ricoperto quasi tutto l'intingolo.

Quando avete fatto ciò cuocetelo fino a che divenga ben tenero quindi passate e digrassate la salsa e quindi con un cucchiaino di farina legatela, in modo che questa rimanga ben liscia e vellutata e di un bel color biondo e quindi servite il lombo con un bel contorno di patate cucinate nel seguente modo:

Cuocete un kg. di patate pelate e tagliate a quarti in acqua che sia salata convenientemente e dopo d'averle sgocciolate ancora bollenti le pesterete ben bene al mortaio insieme a 4 o 5 uova un 25 grammi di farina, 30 grammi di formaggio grattugiato, un po' di noce moscata e del pepe: dopo quando avrete tutto ben unito, passatelo al setaccio e formate quindi tante grosse ulive, mettendo questa pasta fra due cucchiaini, dopo fatto questo mettetele in una gran padella caldissima e fatele friggere poco per volta.

199. — *Filetto di manzo all'ungherese.*

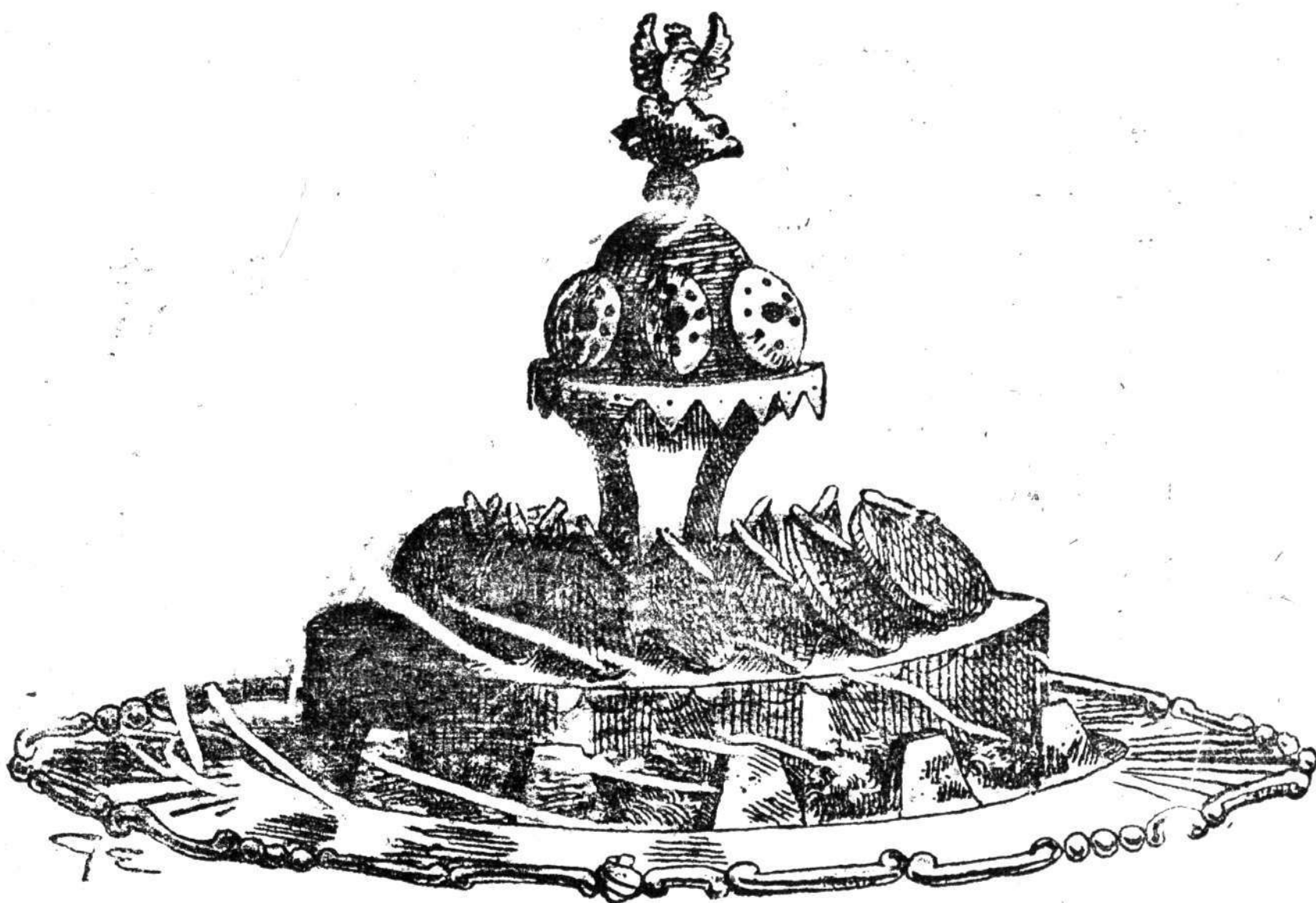
Spogliate dal grasso e dalla pellicola un pezzo di filetto o di lombata di manzo, tagliatelo in fette per isbieco, della grossezza di un buon centimetro; battetele un poco accomodatele in una tortiera e copritele.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, due cipolle, due carote, un gambo di sellaro, un ettogrammo di lardo ed ugual quantità di prosciutto, il tutto tagliato sottile, due foglie di lauro, un poco di timo, e basilico, due chiodi di garofani, poco pepe grosso, e due peperoni rossi tagliuzzati; fate friggere d'un bel colore, bagnate con un bicchiere di buono aceto, e quando sarà asciugato versatevi due bicchieri di vino bianco secco, e quattro di brodo, o meglio, di consumato.

Quando bolle versate il tutto sulla carne, che coprirete con un foglio di carta unta di burro, e lascierete cuocere lentamente. Essendo già salato il brodo e il prosciutto, ometterete il sale. Levate il filetto e accomodatelo in una casseruola; digrassate e passate allo staccio

cidita; se vi garba, imitateli, semprechè però la si unisca all'ultimo istante. Il culaccio, la noce-scannello, insomma tutte le migliori parti si preparano nell'istesso modo; soltanto faremo osservare che occorre maggior tempo per ottenerne la cottura.

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA PERIGUEUX.



(65) Tagliate 16 costolette d'agnello, spogliatele dalle pellicole dando loro bella forma, schiacciatele regolarmente; prendete del magro di agnello, pestatelo nel mortaio con poco burro e sale, poco pepe, e passatelo allo staccio per metterlo in un catino indi dimenate con mestolo unendovi un poco di crema, quando l'avrete ben mantecato vi passerete le costolette dando loro bella forma per poi passarle ad un tritume di tartufi, simile al pane grattato, da coprirle interamente.

Alcuni minuti prima di servire, fate riscaldare, in una teglia, del burro depurato, accomodatevi sul fondo le costolette e fate cuocere, a fuoco temperato, rivoltandole; disponetele tosto in corona su una bordura di farcia, decorata, rovesciata su un piatto avente una piccola crostata incollata nel centro. Questa crostata è di pane a 6 facce; sul suo centro è assicurato un piccolo tronco rivestito di farcia attorniato con *quenelles* di forma ovale ed imbollettato di tartufi. Sulla sommità del tronco è impiantata un'asticciuola guarnita d'un tartufo e d'una bella cresta.

Coprite il fondo del piatto con una buona salsa spagnuola ridotta coi ritagli de' tartufi, mescolate colla rimanente salsa una guarnizione di piccole *quenelles*, modellate al cucchiaino, sbollentate, versatela in una salsiera.

la cozione; restringete a metà, diluendola però con salsa spagnola che verserete su la carne, lasciate bollire leggermente, indi unitevi un bicchiere di fiore di latte-panna che avete fatta restringere.

Disponete in bell'ordine la carne sul piatto, se occorre ripassate la salsa allo staccio, aggiungendovi un pò di pepe di Caienna. Gli Ungheresi costumano di adoperare la panna in-

200. — Manzo alla Kossuth.

Prendete a norma del bisogno un pezzo di manzo, filetto, lombata o culaccio noce o sotto-noce; l'importante è che la carne sia ben frolla. Apparecchiate dei filetti di lardo che marinerele con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo e uno spicchio d'aglio, il tutto ben trito un cucchiaino di aceto e un altro di cognac quando i lardelli avranno assorbita la ma-

rinatura, internateli nel manzo, che poi la metterete in infusione nel vino bianco misto con un poco di cognac. Il giorno seguente ponetelo in una casseruola col condimento indicato pel manzo all'ungherese con ventresca di maiale affumicata ma ben dissalata; copritelo con un foglio di carta unta, chiudete la casseruola, e quando la carne è cotta fate ridurre ed ultimate la salsa come si disse sopra. Disponete con garbo il manzo tagliato in fette sul piatto, attorniadolo di patate grosse cotte al momento, alternate con fettoline di ventresca. Servite la rimanente salsa, che dovrà essere molto forte, in una salsiera e contemporaneamente un piattino di pane grattato.

201. — Stufato alla fiorentina.

La parte adatta per lo sfufato alla fiorentina, è il muscolo che taglierete trasversalmente in fettine della grossezza di due centimetri, procurate di farle tutte eguali, battetele un poco con la marraccetta.

Prendete delle cipolle abbondanti, tagliuzzatele in una tegame con olio fino, e due spicchi d'aglio; aggiustatevi sopra il muscolo, sale, e pepe, un bicchiere di vino, coprite il tegame ermeticamente e fatelo bollire a fuoco vivace fino a che sia consumato il liquido, indi poi movetelo con una mestola unitevi un po' di salsa di pomodoro e fate andare adagio sino alla completa cottura. Se si vuole vi si può mettere delle patate a spicchi e queste si mettono quando si aggiunge la salsa di pomodoro; fate attenzione di non farle disfare.

202 — Vitello alla borghese.

Prendete sia la parte della noce sia la parte del culaccio, che passerete in casseruola con un pezzo di burro, avendo cura di farle prendere un bel colore dorato.

Aggiungete quindi un po' di brodo, un mazzolino guernito, pepe e sale, fate cuocere lentamente ponendo della bragia al disopra della casseruola, quando il vitello è cotto, levatelo dalla casseruola, fate ridurre la cozione unendovi della salsa spagnola, indi adagiatelo su un piatto guernendolo di verdura a piacere e cospargendolo di salsa.

203 — Stufatino di vitello.

Per ammanire questo piatto economico pren-

dete quella parte del vitello che v'aggrada, perchè sia muscolosa, quale la fascia delle costollette, la polpa prima di arrivare al garetto, la spalla ecc.

Fate sciogliere in una tortiera un pezzo di burro e gettatevi dentro il vitello tagliato a pezzi rivoltandolo continuamente e bagnando poi con poco brodo e vino bianco, sicchè abbia a prendere una bella rosolatura; aggiungetevi altro brodo, e quando è quasi cotta esponetelo a fuoco ardente onde riesca ben glassato. Aggiungetevi delle patate a pezzi, cotte nel brodo o nel burro, od anche fagioli, funghi, il tutto cotto a parte.

204. — Manzo abrugiato alla fiamminga.

Apparecchiate una culatta di manzo, *panatela*, rotolatela, per imbrigliarla ben rotonda; mettetela in una casseruola ovale o *bresiere*, fate il fondo con panature di lardo e prosciutto non che alcune cipolle e carote a grosse fette, poco sellero e un mazzetto di prezzemolo guernito di erboline aromatiche, bagnate la carne fino a coprirla, con brodo, un bicchiere di Madera coprite con carta bianca unta di burro; fate bollire per 5 o 6 ore prima di servire. Quando l'ebollizione è nel suo pieno, coprite la casseruola, ritirate su fuoco moderato, bagnate la carne di tempo in tempo, vigilando che il liquido non si formi in *glace* innanzi che il manzo sia cotto. Un'ora prima di servire mettetelo il manzo sopra una teglia, rosolatelo di sotto ed alle estremità per metterlo in un'altra casseruola. Passa il fondo della cottura; disgrassatelo, allungatelo con un bicchiere di vino bianco versatelo sul manzo, fate bollire il liquido, mettete la casseruola sulla bocca del forno, bagnate sovente la carne con il suo fondo per fondo glassare di bel colore. Al momento di servire, tagliate la culatta sulla punta *ad incavo*; disponetela sopra un piatto lungo. Sulla grossa estremità del pezzo impiantate una tazza fatta artisticamente con pane o di rapa applicandola contro la carne, coll'aiuto d'una piccola asticciola; riempite la tazza con piccole carote glassate; poi disponete intorno al pezzo una guarnitura alla fiamminga; servite a parte il fondo della cozione ben digrassato, chiarificato, passato allo staccio, ridotto allo stato di mezzo

205. — Filetto di Manzo alla polacca.

Pulite un bel filetto che taglierete a fette sottili, sminuzzate sei cipolle che farete rosolare con burro in una teglia e similmente fate rosolare due manate di funghi a parte con olio e un po' di erboline fine tritate e della buccia di limone tagliata molto superficialmente. Spalmate di burro una casseruola di conveniente grandezza e adagiatevi sul fondo uno strato di cipolle, indi uno strato di filetto, un'altro di funghi, sale, pepe, noce moscata e poco burro; spolverizzate di pane, ripetete l'operazione fino al termine. Coprite la casseruola e mettetela al forno temperato, almeno per un'ora e mezzo, senza smuovere la vivanda; scolateci il grasso: riversatelo sul piatto, compargetelo con una buona salsa spagnola ridotta, a cui avrete unito un po' di burro di rafano. Chi amasse servire questo piatto nazionale precisamente come si pratica in Polonia, dovrà ammettere di far rosolare i funghi e le cipolle, il che secondo noi non aggiunge alcun pregio alla vivanda.

206. — Altro filetto di manzo alla polacca.

Preparate come è di regola un filetto di manzo; fatelo macerare in una marinata cotta come di pratica, per tre o quattro giorni. Lardellatelo internamente, e cinque quarti d'ora prima di servire collocatelo sullo spiedo facendolo arrostitire senza imballarlo; mettete mezzo bicchiere della marinata nella leccarda mescolandovi due bicchieri di panna acida, e ad intervalli bagnate il filetto con questa mistura. Quando è cotto tagliatelo a fette e disponetelo sul piatto di rilievo accomodandolo come fosse intero.

Attorniatelo di funghi farciti, cospargete il tutto d'una mezza spagnola e servite a parte la medesima salsa unendovi un poca di salsa di pomodoro.

207. — Filetto di manzo alla moderna.

Preparate un bel filetto di manzo infrollato, sopprimete i nervi e il grasso, istecatelo per intero di filetti di lardo, fate il fondo ad una teglia con orlo, coprendola con la grassa stessa levata, cipolla e carote in fette grosse; mettetevi sopra il filetto, cospargetelo con burro sciolto, copritelo con un foglio di carta unta di burro; un ora prima di servire, esponetelo al forno caldo,

ma non troppe, bagnatelo di tempo in tempo, avvertendo di tenerlo un po' indietro di cottura; un filetto arrosto le cui carni non siano più succose ha perduto ogni prerogativa.

Quando il filetto è levato dal forno, sgocciolatelo; regolatelo al disotto, disponetelo su un piatto da *relevè* appoggiandolo sopra un rilievo di riso o di *purée* di patate, di poi accomodato e glassato. Alle due estremità del piatto, mettete due belle tazze fatte di pane o di riso; queste tazze sono mantenute ritte col mezzo d'una asticciuola impiantata nel riso o nella carne formate il fondo del piatto; al centro ed ai due lati, disponete due bei gruppi di legumi variati, pisellini, fagioletti crudi, carote novelle ecc. Fra' legumi e le tazze, disponete su ciascun lato 3 piccoli timballi di farcia decorati sul fondo con un rosone di tartufi, e dentro le pareti con stecchi di punte di asparagi o di fagiuoletti verdi fini. Guarnite le due tazze, ciascuna con un gruppo di tartufi rotondi o a dadi, che glasserete. Impiantate a guisa di ventaglio sulle due estremità del filetto, 2 asticciuole guarnite con tartufi, glassate bene il filetto, e servite a parte una buona salsa spagnola ridotta al vino, colla cozione e avanzi dei tartufi, perfezionate con un poco di salsa di pomodoro.

Se fosse possibile il filetto si taglia in sala da pranzo.

208. — Filetto di bue marinato all'Indiana.

Spogliate un filetto di bue dai nervi e dal grasso, lardellatelo e marinatelo, indi poi un ora prima di servire lo fate cuocere allo spiedo con fuoco abbastanza allegro acciò prenda un bel colore ben rosso e succolento nell'interno, disponetelo su un piatto di servizio contenente la salsa all'indiana (*vedi p. 278. e 67;*) glassato di nuovo il filetto e attorniatelo d'una guarnizione di *croquettes* di riso, nelle quali avrete posto un poco di pepe di Cajenna e di *Carris*. Servite come al solito colla rimanente salsa a parte.

209. — *Tourne-dos* di filetto di bue al crosione.

I *tourne-dos* non sono che delle piccole bistecche di filetto di bue, e si cuociono al *sautè* o teglia. Quando il burro, che mettetate nella teglia, è cotto si passano alla farina i *tourne-dos*, battendoli bene con le mani e si mettono nell'

teglia facendoli cuocere a fuoco moderato acciò il burro non bruci di troppo; fate attenzione di rivoltarli; indi poi scolate il burro, mettetevi della marsala, un poco di sugo ben ristretto e servite al momento. Avrete già pronti e fritti al burro dei crostoni di pane a forma dei *tourne-dos*, li aggiusterete sul piatto di servizio e ad'ogni uno dei crostoni mettetete il *tourne-dos*, passate bene la salsa dopo di aver loro messo un poco di sugo di limone, versatevi sopra la salsa ben bollente e servite.

210. — *Tourne-dos alla Bismarck.*

Procedete come sopra, ma senza crostoni di pane, poi farete cuocere delle uova a occhio di bœuf con burro ben cotto e di poi le tagliate con *taglia-pasta* tondo, poco più della larghezza del giallo dell'uovo che metterete sopra ad ognuno dei *tourne-dos*; raccomandando che le uova siano fresche; e mettetete nella salsa qualche fetta di tartufi indi poi la verserete sopra ben calda, e servite al momento.

211. — *Tourne dos di filetto di bue alla Crispi.*

Procedete come al N. 209 al crostone; invece di essere il crostone di pane, lo farete di lingua scarlatta e ben rossa che scalderete con del pomodoro a parte, e al momento di servire mettetete delle fette.

212. — *Tourne-dos alla Diplomatica.*

Dopo aver pulito un pezzo di filetto di manzo, cercate di avere il centro del filetto, privatelo delle pellicole e del grasso; tagliate trasversalmente delle fette grosse un centimetro, spianatele con la pianta delle mani dandoci una forma rotonda, infarinatele col fiore di farina. Fate cuocere del burro in una teglia, aggiustatevi i *tourne-dos*, vi mettetete un crostone di fegato-grasso, *foie-gras*, riducete bene la salsa, unitevi alla salsa dei tartufi e versate sopra ben calda e servite al momento.

213. — *Tourne-dos filetto di bue alla bavarsse.*

Dopo aver preparato i *tourne-dos* come sopra; fateli cuocere al burro senza bagnarli, aggiustateli sul piatto di servizio, e versatevi sopra una salsa bearnese; vedete salsa bearnese. Servite una guarnizione di patate a forma di olive fritte al burro, che servirete a parte.

214. — *Lingua di bue alla Romana.*

Levate la parte muscolosa e grassa a due lingue fatte diguazzare nell'acqua, lavatele, mettetete in una casseruola con acqua bollente facendole bollire per cinque minuti acciò possa levar loro la pelle, indi poi tornate a metterle nella casseruola con brodo per terminarne cottura, facendole bollire per due ore. Preparatevi in una casseruola un pesto di cipolla e grasso di prosciutto che farete rosolare a fuoco, unitevi della salsa di pomodoro e una parte del brodo, mettetevile lingue e degli spicchi di mele cotogne o mele rose, oppure delle prugne secche fate bollire il tutto e quando sarà il tutto cotto mettetete le lingue sul piatto di *relevè* aggiustandovi le mele intorno, passate la salsa in un cornetto e servitela ben calda a parte.

215. — *Costole di manzo alla gratella con burro d'acciuga.*

Tagliate le costole della grossezza di 2 centimetri, levate i nervi e le pelli d'una delle carni, battetele leggermente, ungetele di burro oppure olio, poco pepe e mettetete sulla graticola con fuoco vivo sotto. Fate attenzione di voltarle non appena principiano a sudare, salatele a dovere e pronte al suo punto di cottura ovvero sia che restino ben sanguinolenti nell'interno; disponetele sopra un piatto da *relevè*; mettetete sopra ciascuna di esse una fetta di burro d'acciuga e servite a parte una *purée* di pomi di terra.

216. — *Scaloppine di vitello all'italiana.*

Tagliate a scaloppine un pezzo di filetto o noce privo di muscoli e d'ogni pellicola; batteteli alquanto, infarinateli, metteteli in una tortiera in cui avrete fatto struggere un pezzo di burro e friggetele a fuoco ardente, spolverizzatele di sale e rivoltatele, bagnate con marsala e un poco di sugo condensato, erbe fine e delle fette di tartufi od anche funghi cotti. Disponete sul piatto le scaloppine e approntate la salsa, unendo alla cozione un pezzo di burro e un po' di sugo di limone. Cospargete le scaloppine di salsa e servite, se volete, una guarnizione a parte a piacere.

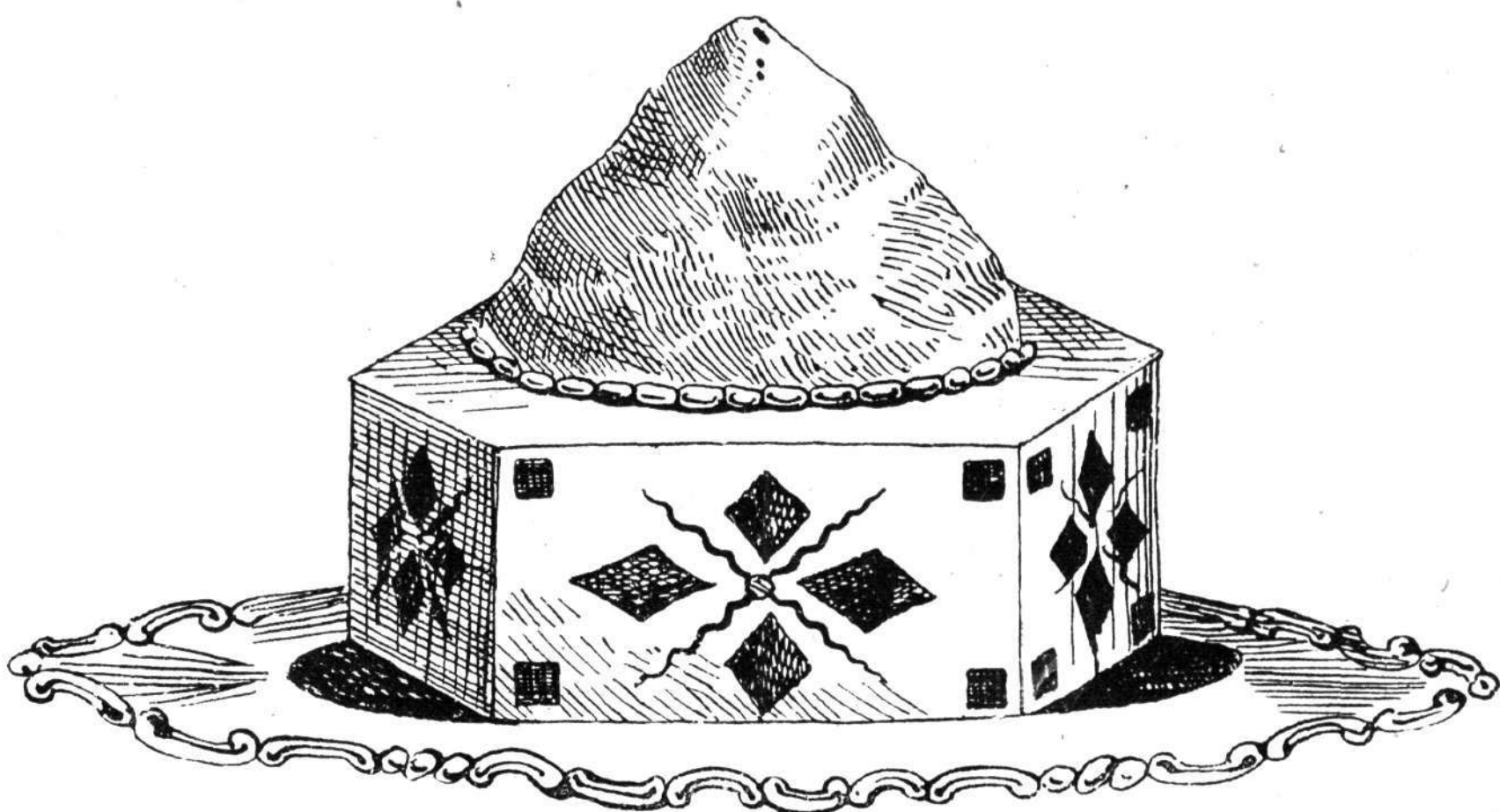
217. — *Costolette di vitello picchettate (lardellate.)*

Le costolette sono quelle che fanno parte della groppa del vitello, e le buone sono le 8 prime,

le altre sono meno compatte e per questo lavoro non si prestano. Approntate senza batterle le otto costolette, lardellate di piccoli lardelli su due righe in bell'ordine. Mettete in una teglia grande spalmata di burro, qualche fetta di prosciutto crudo, e collocatevi entro le costolette, bagnate, con consumato, coprite con un foglio di carta unta di burro, e fate bollire a fuoco ardente. Quando il liquido sarà quasi assorbito

piuttosto sottili; passatele in una soluzione d'uova e sale, indi al pane grattugiato a cui avrete unito un po' di formaggio grattugiato. Dieci miuti prima di servire fate chiarificare del burro in una teglia, indi mettetevi entro le cotolette, facendole cuocere a fuoco moderato. Fate attenzione di rivoltarle non appena principiano a prendere colore, e dipoi scolatele su d'un pannolino, glassatele leggermente con pen-

GATEAU AL MONTE BIANCO.



(66) Fate un *gâteau* alla genovese come di pratica, glassato con zucchero a orlo, poca decorazione con glassa al cioccolato. Pulite di tutte le pellicole 20 marroni *castagne*, che farete cuocere con vainiglia e zucchero con poca acqua acciocchè, quando le castagne sono cotte non vi resti più bagna, fatele freddare, indi, passatele allo staccio con molta attenzione acciò la castagna non resti ammassata, poscia attentamente mettetela nel centro del *gâteau*, indi poi la ricoprirete con crema montata alla vainiglia *chantillé* che formi un monte bianco nel mezzo del *gâteau*.

aggiungetevi mezzo bicchiere di marsala e lasciate sobbollire fino alla perfetta cottura; passate le costolette in un'altra teglia; passate e digrassate la cozione con cui glasserete le costolette, sia esponendole a forno dolce oppure con fuoco sotto e sopra al coperchio. Lorchè si presentano d'un bel colore, adagiatele sul piatto d'*entrée*, guarnendo il centro di fagiuoletti verdi imbianchiti al momento e salsati con sugo e burro, prezzemolo trito e sugo di limone.

Si raccomanda che i fagiolini siano fini altrimenti si taglino a listarelle e che restino ben verdi. Servite con una mezza spagnola a parte.

218. — Costolette di vitello panate alla svizzera.

Preparate come sopra otto cotolette di vitello

nello e disponetele in corona sul piatto attorno ad una *purée* di marroni o di patate, alla quale avrete unito all'ultimo istante un po' di burro e ben mantecato.

219. — Orecchie di vitello fritte.

Cuocete due orecchie di vitello, con un po' di brodo bianco, legumi, ed erbe aromatiche, fatele raffreddare nel brodo stesso poi tagliate ciascuna orecchia in sei parti eguali e marinatetele con olio, un po' di limone, sale, pepe, e prezzemolo trito.

Dopo un paio d'ore, asciugate ciascun pezzo infarinateli, panateli, e poscia friggeteli di bel color biondo, e serviteli subito, accompagnandoli con una salsiera di salsa piccante.

220. — *Fegato di vitello alla genovese.*

Tritate uno spicchio d'aglio ed involgete con questo trito qualche lardello di panzetta di maiale salata, con i quali pilotterete un bel fegato di vitello, salatelo, mettetegli su del pepe ed involgetelo in una rete fresca di maiale, legatelo bene, infilatelo allo spiedo e ponetelo ad arrostitire per lo spazio di quaranta minuti.

Dopo cotto disballatelo, aggiustatelo su un piatto con una salsa alla genovese, alla quale aggiungerete all'ultimo momento un po' di prezzemolo trito, ed il sugo di un piccolo limone.

N. B. Il fegato cotto in questo modo può anche servirsi con una guarnizione di funghi, e salsarsi con una salsa spagnuola ristretta, finita con pepe limone e prezzemolo.

221. — *Rognoni di vitello alla bonne femme.*

Fate soffriggere in un tegame una discreta quantità di cipolle tagliate in fette lunghe e sottili, metteteci un po' di sale, di pepe, ed allorchè sono di bel color biondo, bagnatele con un ramaiuolo di salsa spagnuola, (o in mancanza di questa verserete sulle cipolle una piccola manata di farina e dopo mischiata questa discioglietela con un mezzo ramaiuolo di brodo e mezzo di sostanza di carne;) fate cuocere per alcuni minuti ancora e tenete in disparte.

Tagliate poi due o tre rognoni di vitello in fettine eguali, fateli rosolare lentamente in padella col burro, condizionateli con sale e pepe, aggiungete una manata di prezzemolo trito, e quindi il composto di cipolle, mischiate bene il tutto, mettetelo in una fiamminga, guarnitelo con dei crostini di pane in forma di mezzaluna e fritti nel burro e servite tosto.

222. — *Soufflé di fegato alla diplomatie.*

Mettete un pezzo di burro in un tegame e fatelo liquefare, aggiungete intanto del prosciutto crudo, grasso e magro, un po' di timo ed un pezzettino di foglia di lauro; fate soffriggere ogni cosa insieme e poscia gettate nel tegame un mezzo chilogramma di fegato bianco di vitello, tagliato in piccoli pezzi. Fate ben rosolare il fegato aggiungete qualche pelatura o rifilatura di tartufi crudi, versategli su un po' di marsala e quando il fegato è cotto gettatelo in un mortajo e lasciatelo raffreddare.

Allorquando sarà freddo pestatelo a dovere,

aggiungetegli la quarta parte del suo volume di panata, e la stessa quantità di burro. Pestate ogni cosa insieme, poi passate il composto nello staccio e mettetelo in un recipiente per unirgli un po' di salsa spagnuola ristretta e 5 rossi d'uova.

Mezz'ora prima di servire amalgamate al composto tre bianchi d'uova sbattuti alla fiocca, versatelo in una fiamminga di metallo, unta di burro e fatelo cuocere per venti minuti abbondanti.

N. B. Questo *soufflé* non deve aspettare, senza di che perderebbe del suo pregio, e perciò bisogna che il cuoco si regoli in maniera che arrivi di cottura precisamente nell'ora che si deve servire.

223. — *Cotolette di montone con poltiglia di cipolla dette alla soubise.*

Tagliate da due carè di montone 12 costolelle dello spessore di due coste ciascuna.

Marcate con legumi prosciutti, burro ed erbe aromatiche un tegame fondo di rame e su quest'ingredienti disporrete le costolelle di montone senza spianarle e senza pareggiarle.

Salatele convenientemente, grattateci su un po' di noce moscata e mettetele a cuocere col suo coperchio.

Allorchè hanno preso un bel colore versategli su un bicchiere di marsala ed allorchè anche questa è consumata aggiungete un mestolo di sostanza di carne ed uno di brodo bianco e fatele terminare di cuocere.

Dopo cotte levate le costolelle dalla loro bagna e mettetle a raffreddare sotto pressa leggera quindi pareggiatene i contorni, nettate l'osso di ciascuna costoletta, riducendole tutte della stessa lunghezza.

Passate quindi la sostanza rimasta nel tegame e digrassatela bene e se troppo liquida, fatela restringere, per rimetterla sulle costolelle le quali avrete disposto in altro recipiente.

Al momento di servire scaldatele a dovere, disponete in giro sul piatto del servizio e guarnite il centro del piatto con una poltiglia di cipolla alla crema e sgocciolate nelle costolelle la sostanza rimasta nel recipiente.

224. — *Cosciotto di montone all'inglese.*

Tagliate un cosciotto di montone ben mortificato, aggiustatelo secondo le consuetudini del-

l'arte e legatelo strettamente in una salvietta. Ciò fatto, buttatelo in una marmitta in cui avrete messo un pugno di sale e fatelo bollire piuttosto forte per 2 ore e un quarto.

Allorchè il cosciotto è cotto (cotto per modo di dire, poichè deve conservare le carni rosse e sanguinolenti) allora, lo sballerete, lo taglierete regolarmente in fettine per ricomporlo nel suo primiero stato.

Ponete il cosciotto sul piatto, infilate nell'osso un mazzolino di carta intagliata (detta in arte *papillotte*) e contornatelo con patate cotte nel brodo e con dei piccoli *bouquets* di cavoli.

Servite da parte una salsa bianca all'inglese.

N. B. Questo cosciotto può esser guarnito con qualunque specie di verdura.

225. — Costolette di montone all'inglese.

Tagliate da un carè di montone infrollito delle costole dello spessore di mezzo centimetro, salatele e spolverizzategli su un po' di pepe, poscia ungetele d'ambo i lati con un po' di burro liquefatto e posatele su di una graticola a fuoco piuttosto vivace senza che si prosciughino troppo.

Aggiustatele sul piatto del servizio nel cui centro avrete posto una *puree* di patate, versate nelle costole un po' di sostanza di carne e servitele immediatamente.

226. — Costolette d'agnello nella rete.

Tagliate da due carè di agnello quel numero di costole di cui abbisognate tenendo corto l'asse della costa. Spaccatele leggermente e fatele cuocere in un *sautè* unto di burro. Dopo averle salate e messo un pizzico di pepe, quando son quasi cotte mischiateci un trito di prezzemolo e di funghi ed un mezzo ramajolo di salsa spagnuola ristretta, sgocciolate le costole ed aggiungete la metà del loro volume di farcia di fegato di vitello.

Coprite le due parti delle costole con un po' di questa sostanza. Dopo involtatele con una rete di maiale o d'agnello, panatele, imburratele, mettete a fuoco moderato rivoltandole. Dopo mettetele sopra un piatto e col fondo coperto con un po' di salsa *demi-glace* dell'essenza di funghi.

227. — Noce di manzo in stufato alla provenzale.

Steccate con filoni di lardo e ben marinati

una noce di manzo; mettetela in una terrina, con sale, grosse spezie, cipolle intiere, foglie di lauro, 2 decilitri di aceto; coprite la carne con carta; tenetela in luogo fresco, lasciatela macerare per 12 ore, dopo di che imbrigliate regolarmente il pezzo, involtate entro liste di lardo, assicurando lo spago. — Versate in un pentolo di terra 3 o 400 grammi di lardo sciolto, *strutto*; aggiungete il manzo, fatelo rinvenire a fuoco moderato per mezz'ora, rivoltandolo di tempo in tempo, bagnate allora la carne col fondo della marinata, aggiungete due spicchi d'aglio un pezzo di buccia di arancio, un bicchiere di vino rosso, alcune cucchiainate di acquavite; fate bollire per 20 minuti, indi ritirate la pentola sulla cenere calda, circondandola fino ad un quarto della sua altezza, per conservargli il medesimo grado di calore, il fuoco di maniera che il bollire sia insensibile; coprite la pentola col coperchio suggellandola, con pasta ordinaria, per impedire la evaporazione; alimentate con cura il calore della cenere.

Quattro ore dopo, rivoltate la carne, continuate a farla bollire assai lentamente per 3 o 4 ore; al momento di servire, levate il pezzo, disponetelo sopra un piatto da *relève*; passandola allo staccio; servite a parte un piatto di maccheroni, conditi con burro, formaggio ed una parte del sugo di manzo.

228. — Manzo pasticciato.

Avrete un kilog. e mezzo di buon manzo, possibilmente un bel pezzo di culaccio; battetelo e steccatelo con prosciutto, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella della regina, corteccia di limone ben trita e con un po' di sale. Legate quindi accuratamente la vostra carne, facendone un rotolo ben disposto. Mettete in una casseruola, con cipolla, carota, prezzemolo, un po' di timo e prosciutto, il tutto tagliuzzato con poco burro, e un poco di sale e fate rosolare a gran fuoco; subito che la carne avrà preso un bel colore, aggiungete un bicchiere di vino buono e coprite ermeticamente sino a quando il vino non sia stato assorbito; unite quindi poco brodo od acqua e cucinate ad agnino, con fuoco sopra e sotto, avendo cura di non lasciar asciugare la bagna. In tutto calcolate tre ore di cottura.

Intanto avrete colti, al dente, e ben scolati,

dei maccheroncini corti. Levate il manzo dalla casseruola e passate il succo della carne con un po' di salsa di pomodoro, rimettete col succo in casseruola, i maccheroncini unitamente a del parmigiano grattugiato e a del burro, e servite il vostro manzo adagiato su un letto di questi maccheroncini.

229. — Insalata di manzo alla provinciale.

Scaldate in fette sottilissime e di bella forma del manzo lessato del giorno avanti, marinatelo con olio fino e aceto a *l'estragone* sale e pepe, avrete delle patate cotte nell'acqua che pelerete, e taglierete a fette a forma di un soldo conditele con olio, aceto, e sale e delle erboline odorose ben trite, saldate bene il tutto acciò le patate s'imbeverino del condimento, indi poi le aggiustate nel centro di un piatto da servirsi mettendo intorno le fette del manzo in bell'ordine. Fate una salsa con senapa, erboline odorose ben trite, olio, aceto, sale, e poco pepe sbattete bene il tutto con una forchetta e versate la salsa sopra la carne e patate.

Questo piatto è appetitoso per la colazione.

230. — Costa di manzo ai cetrioli e cocomeri.

Tagliate una costa di manzo poco grossa e spessa un due dita e, dopo soffritta dolcemente in un tegame con un'etto di grasso e magro di prosciutto tagliato a dadolini e poco olio di Sabina, sale e poco pepe, aggiuntovi una carota, qualche foglia di salvia, bagnate con brodo od acqua e che sia coperta la costata di questo bagno, lasciatela grillare a fuoco leggero per un due o tre ore. Prendete tre o quattro cetrioli mezzani, e, pelati, spaccati per lungo in due smidollati per poi tagliarli trasversalmente della lunghezza di quattro centimetri, gittateli per 10 minuti in acqua bollente; scolati e asciugati in un pannolino per poi porli in un tegame con burro e il sugo ben disgrassato della costata fate cuocere fino a cottura; indi poi aggiustate sul piatto di servizio la costata ben glassata mettendo i suddetti cetrioli intorno; bagnate con il sugo; sarà un piatto appetitoso e sanissimo.

231. — Lombata di bue a stufato.

Disossate un pezzo di lombata di bue, levate il nervo grosso pertutta la sua lunghezza, stec-

catelo di filoni di lardo, marinatelo prima con sale, pepe, erboline odorose ben trite, e marsala; preparate un fondo ad un tegame o una *bresiere* con cipolla, carota, poco sellero, e un mazzetto di erboline odorose, qualche panatura di lardo o prosciutto, un poco di olio fino e fate rosolare a fuoco vivo. Quando principia a prendere colore mettete la lombata, fatela rosolare per poi mettervi un quinto di vino bianco, sale, e coprite il tegame fino a che abbia consumato il vino per poi mettervi circa un litro di brodo o acqua, fate andare con fuoco sotto e sopra, oppure al forno per circa tre ore, bagnatela spesso sopra con il suo sugo. Quando la lombata è pronta, passate il suo sugo, levateci bene il grasso per poi metterla nella *bresiere* con il suo sugo fatelo restringere acciò la lombata resti bene glassata, servitela con una guarnizione di maccheroni alla napoletana; e una salsiera di salsa di pomodoro a parte.

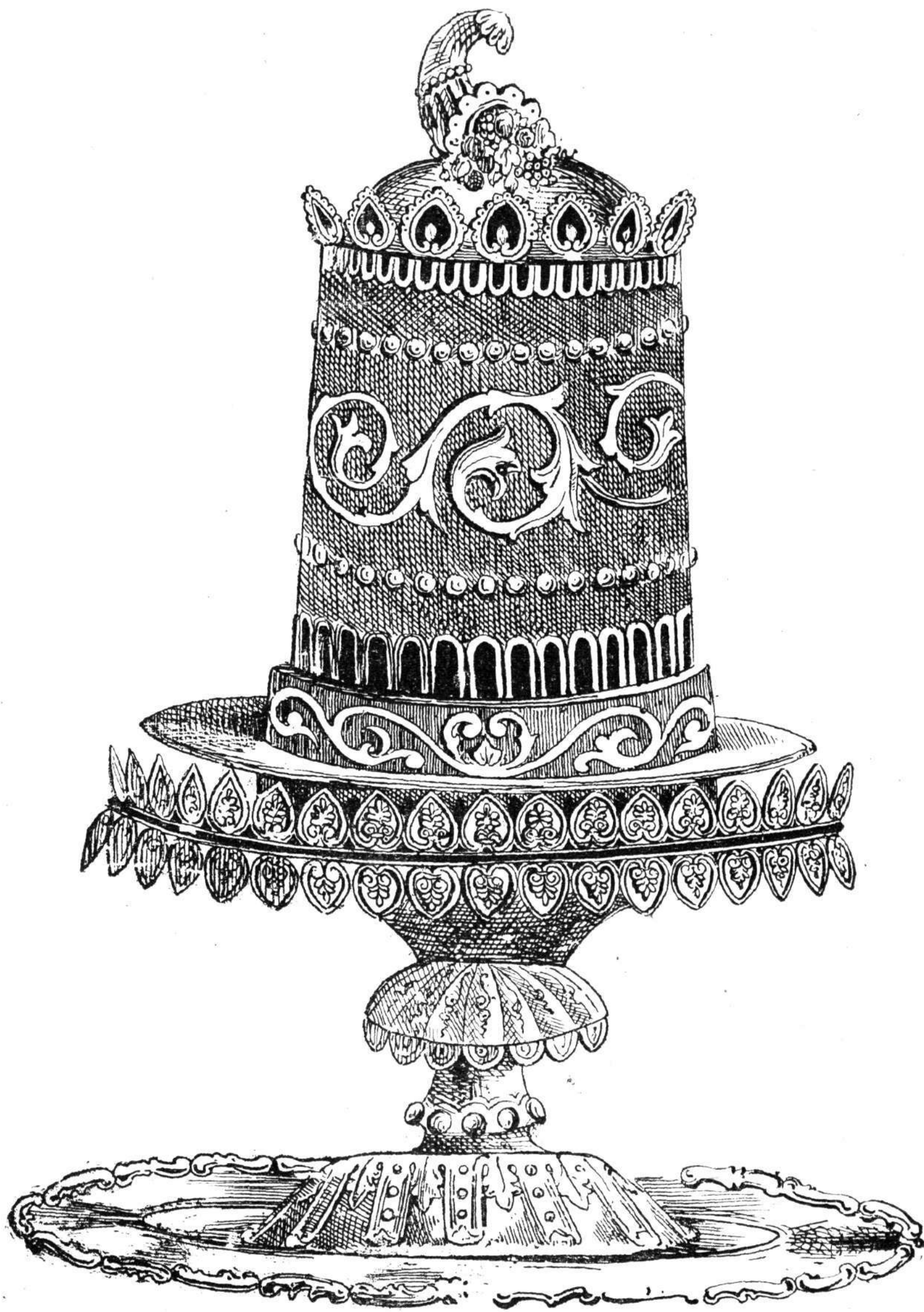
232. — Bue in miriton.

Tritate in fette sottili del bue lessato o bresato; avanzi del giorno avanti, aggiustatelo su d'un piatto che resista al fuoco, mettete la carne in bell'ordine, le trincee accavallate una sull'altra nel centro del piatto; fatevi una salsa in questo modo; trinciate una cipollam inutamente che metterete in una casseruola con burro, fategli prendere un colore biondo, metteteci un cucchiaino di farina e seguitate a dimenare con mestolo, fate cuocere la farina e sciogliete con del sugo di carne o del brodo, uniteci un poco di salsa di pomodoro fate bollire e da ultimo un tritume di cetriuoli e capperi sotto aceto del pepe e dimenate bene la salsa per poi metterla sopra la carne acciò resti ben fasciata, mettetevi un poco di pane grattato sopra e poco burro, indi poi mettete il piatto a forno per 20 minuti acciò prenda un bel colore, e servite nel medesimo piatto ben caldo.

233. — Filetto di bue alla genovese.

Un filetto di bue ben pulito dal grasso e dai nervi, e messo in marinata per 24 ore in una terrina con prezzemolo, un mezzo spicchio d'aglio ed 8 o 10 funghi, il tutto tritati, sale, noce moscata e un poco d'olio di Sabina, due ore prima di servirlo ponetelo in una teglia ovale, *bresera* con tutta la sua marinata coprite col

GATEAU NOBILE.



- (67) Fatevi una pasta a savarè, dipoi imburrate e infarinate due o tre bordure lisce in cui metterete la sud detta pasta; allorquando sarà lievitata fatela cuocere in forno temperato, e dopo cotta levatela dagli stampi e lasciatela freddare. Poscia tagliatela a fette trasversalmente, della grossezza di due centimetri, bagnatele con un *punch* al maraschino. Avrete in pronto una crema pasticciera alla vainiglia la quale spalmerete in strati sulle fette per poi ricomporre il *gâteau*. Fate attenzione che le fette restino bene eguali e ben combaciate. Dopo formato il *gâteau* glassatelo con un zucchero al *fondant* di pistacchi che resti di un bel verde e decorato con una reale bianca, fate una bordura di croccante di mandorle e un corno di abbondanza con 16 pezzi come si vede nel modello; montate il *gâteau* sopra la bordura di croccante, riempitelo di frutta candite, aggiustate sopra il corno, e decorate bene il tutto come dal disegno che vi presentiamo.

N. B. — Il zoccolo è fatto in pastigliaggio.

suo coperchio e con fuoco sotto e sopra o pure al forno, fategli prendere un bel colore e di poi bagnate con marsala, bagnatelo spesso con il pennello o con cucchiaino a ciò resti ben glassato, fate attenzione di non bucarlo acciò non esca del sangue, tenetelo a fuoco fino a completa cottura ma che l'interno del filetto, sia ben rosso e succulento. Al momento di servire avrete pronto una guarnizione di funghi che metterete attorno al filetto, indi poi passate il succo in un cornetto e bene disgrassato unitevi del burro di alici ben girato al momento servite in una salsiera a parte.

234. — Code di bue a l'Estregone.

Dopo tagliate e dissanguate nell'acqua due belle code di bue, ponetele in un tegame con due cipolle e due carote tagliate in quattro, sale e poco pepe e ricoperte di acqua mettete a fuoco moderato facendole bollire per quattro ore adagino, aggiungendovi, una mezz'ora prima di servire, un mazzetto di estragone anche secco, fate ritirare il suo sugo acciocchè le code restino ben lucide, versandolo sopra passato con un passa brodo e vi mettete una guarnizione di carciofini o di patate ben glassate. E' un eccellente piatto per colazione.

235. — Filetto di Manzo all' Laura.

(*Filetto de boeuf à la Laure*)

Togliete il grasso ed i nervi a due filetti, piccateli con lardo su tutta la superficie superiore; fate il fondo ad una casseruola lunga con lardo, prosciutto, cipolla, carote, poco selaro ed un mazzetto guarnito; ponetevi sopra i due filetti, salati leggermente, sovrapponendovi un foglio di carta bianca imburrata, ed a fuoco forte, fate che il fondo prenda un poco di colore ed allora versatevi un bicchiere di Madera. Ritirate la casseruola dal fuoco, versatevi un poco di buon brodo e ponetela dentro il forno, o mettete del fuoco sopra il coperchio lasciandola nell'angolo del fornello. — Umettate spesso con la bagna, procurando che i filetti prendano il colore d'oro e si glassino bene.

Preparerete, nel piatto, e bene attaccato, un bel crostone di pane o di riso, a forma di ponte, alto nel centro, a guisa di scarpa; combinate nel mezzo del crostone una piccola tazza fatta

di pane, decorata di pasta di tagliatelle. e fate che al forno non prenda molto colore.

Quando i filetti saran cotti tagliateli come è d'uso ripristinateli nella loro forma, collocateli uno per lato del sostegno, con la punta in alto; mettete alla testa dei filetti due spiedini con due camelie, fatene una di rapa e l'altra di barbabietola; fate alla base dei filetti una corona di verdura, come piccoli pomidori farsiti, ciuffi di cavolfiori passati ai burro, patate, a forma d'olive, fritte al burro, cipoline d'Ivrea glassate, cavoli di Bruxelles, carotine glassate, piselli al burro; queste guarnizioni vengono divise le une dalle altre da un crostone a forma di cresta.

Glassate bene il tutto con il fondo dei filetti, ponete un mazzetto di fiori freschi nella tazza e servite con salsa italiana.

236. — Rumstecks (Rump-steak) alla Bearnese.

Per ottenere dei buoni *rumpstecks*, è necessario disporre d'una culatta di manzo proveniente da una bestia giovane e grassa, di qualità superiore. Tagliate trasversalmente sulla punta d'una culatta di manzo alcune fette di 2 o 3 centimetri di spessore, conditele con sale e pepe, rotolatele nel burro sciolto, oppure olio fino, mettetele sulla gratella a fuoco moderato facendole cuocere dalle due parti a fuoco alquanto vivo acciò conservi il suo sangue e nel medesimo tempo abbiano un bel colore; disponetele sopra un piatto da *relevè*, glassatele col pennello, circondatele di *croquettes* di patate e servite a parte una salsa bearnese bruna.

237. — Timballo di manzo al riso.

Abragiate un pezzo di manzo, lasciatelo freddare e di poi tagliatelo a fette grosse di mezzo centimetro, ritagliatene poi a triangoli quante ne occorran per formare una corona reale all'ingiro del timballo. Spalmate la forma di burro, indi collocate al centro e sul fondo un rosone di lingua e tartufi cotti, attorniadolo di carne in modo da formarne una corona a punte.

Intonacate il tutto con uno estratto di riso alto due centimetri e riempite il centro di scalloppini di manzo, funghi, *quenelles* e lingua, il tutto legato con spagnola ben ridotta. Coprite con riso e fate scaldare al bagno-maria. Rove-

sciate lo stampo sul piatto, glassate e servite con salsa spagnola a parte, condita con essenza di tartufi.

238. — Timballo di manzo alla Medici.

Fate cuocere mezzo chilogramma di maccheroni di Napoli, di media grossezza e scolateli, passateli a l'acqua fresca e asciugateli su un pannolino netto, tagliate a fette un pezzo di manzo cotto, che disporrete, mediante stampo o taglia-paste in dischi simili ad un pezzo di cinque franchi e questi dischi di carne li glasserete con buon sugo. Spalmate la forma di burro, indi coi maccheroni già cotti e conservati della stessa lunghezza incominciando dal centro, girateli all'intorno finchè il *timballo* sia coperto all'altezza ove dovrete porre la carne tagliata a rotoli, i quali disporrete facendoli sopravanzare l'uno sull'altro e tenendoli aderenti mediante farcia. Intonacate superficialmente di farcia, tanto i maccheroni che la carne.

Mettete in una tegghia le minuzie della carne aggiungendovi de' maccheroni tagliati a pezzetti, de' tartufi in fette e qualche scaloppina di lingua scarlatta e un pò di sugo condensato. Quando il tutto è amalagamato e freddo, riempite il *timballo*; coprite con farcia e fate cuocere al bagno-maria. Frattanto con un po' di farcia fate un rotondo che bagnerete d'uovo e decorerete con lingua e tartufi a guisa di rosone. Coprite con carta untà, indi fate rap-pigliare la farcia, sia al bagno-maria che al forno. Rovesciate sul piatto il *timballo*, glassatela internamente; attaccatevi il rosone e servite con salsa Napoletana a parte, guernendolo se v'aggrada con una corona di creste doppie e bianchissime di pollo.

239. — Bianchetta di bue alla casalinga

Tagliate a fette grosse un dito il resto di filetto, culaccio e lombo di bue, lessi o stufati, e, dato loro una bella forma, metteteli in una teglia con un poco di brodo a bollire sino a che sia quasi consumato il liquido. Metti intanto in altro tegame dei funghi con del burro, il sugo di due limoni e sale e falli andare per 10 minuti a fuoco vivo, aggiungivi un poco di salsa bianca o pure un poco di farina con poco brodo, falli sobbollire per un quarto d'ora, mescolandovi in fine quattro torli d'uovo sbat-

tuti con un po' di crema. Disposte allora in in giro sul piatto le fette di bue con in mezzo, i funghi, rimescolate bene la salsa dei funghi unendovi il sugo del bue e un poco di prez-zemolo trito, e versate sopra la carne e i funghi, servite ben caldo.

240. — Oca arrostita.

Allorchè l'oca è giovane ha carne molto delicata, cosicchè va annoverata tra le carni che più si distinguono per bontà. Essa può esser fatta tanto al forno che allo spiedo.

Spaccate un' oca, fiammatela e quindi cucitela, quindi lardellate lo stomaco e le cosce dopo mettetela ad arrostitire, cospargendola soltanto di burro. Fatela cuocere per una mezz'ora circa, a fuoco sostenuto, tenendola piuttosto a corto di cottura.

Pochi minuti prima di servire, salatela, scu-citela e mettetela su un piatto ed inumiditela col medesimo suo sugo che è sgocciolato ar-rostendola.

Inviare separatamente un piatto di crescioni conditi con sale e aceto.

241. — Manzo alla gelatina.

Prendete la parte della punta di un culaccio di manzo; spogliatelo dall'osso e regolatelo in forma rettangolare; lardellatelo intieramente al di sotto con grossi filetti di prosciutto o magro e di lardo crudo; legatelo, rotolandolo regolarmente; preparatevi un fondo di rigaglie di lardo e di legumi in fette in una *bresière* dove poi vi metterete il sudetto manzo. Bagnate a tutta altezza con brodo, fatelo abrugiare, procedendo come pei *relevés* caldi. Quando sia ben cotto, ritiratelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua cozione; scolatelo per rilegarlo e regolarlo, tagliando dritte le estremità e lisciando le parti coperte di grasso; glassatelo col pennello, indi taglietelo ad incavo, arrestandovi a pochi centimetri dalle estremità, ma penetrando fino a metà della sua grossezza. Tagliate in fette sottili la parte levata, rimettetela in posto affine di dare al pezzo la forma primitiva; disponetela su un grosso strato di gelatina rap-pigliata sul piatto; circondatelo con una guarnizione fredda di legumi, la quale guarnirete all'ingiro con crostoni di gelatina o trita. Servite con una salsa verde.

242. — **Cosce d'anitre alla Monglas.**

Pigliate una quindicina di cosce d'anatra e fiammatele, spuntate loro la zampa alla congiuntura.

Dopo fatte sbianchire le cosce fino all'ebollizione, e dopo averle raffreddate, le metterete in una casseruola con del burro insieme a 150 gram. di guanciaie tagliato a quadretti, e delle cipolle e fate rinvenire a buon fuoco. Allorchè avranno preso bel colore, fate sgocciolare il grasso, e bagnate con salsa spagnola e vino bianco, aggiungete un po' di erbette, ed un pugno di pezzi freschi di funghi, fate bollire per qualche minuto e dopo ritirate su fuoco moderato.

Intanto spaccate in mezzo un cervello di vitello cotto e ponetelo in una casseruola con un paio di dozzine di teste cotte di funghi, e delle *chinelles* cotte.

Allorchè le cosce saranno ben cotte, disgrasate la salsa, e fatela ridurre dopo averla fatta passare in una casseruola, aggiungendoci a poco a poco circa un mezzo bicchiere di Madera.

Terminate coll'aggiungerci un po' di pepe di *Cajenna*.

Fate cuocere pian piano il *ragout* per circa 10 minuti, mettetelo su piatti, e seminatevi sopra dei cetrioli trituriati.

243. — **Filetti di vitello alla diplomatica.**

Togliete il grasso le pelli e i nervi a due filetti (*mignons*) e lasciateli per due o tre giorni nella seguente infusione:

Mettete in una casseruola una cipolla affettata, una carota, sedano, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, un mazzetto di prezzemolo, qualche chiodo di garofano, del pepe sano e versateci su dell'olio, un bicchiere d'aceto e fate rosolare il tutto fino a che prenda un bel color d'oro; dopo uniteci una bottiglia di vino rosso e fate che bolisca ancora qualche minuto quando è divenuto freddo mettetelo in un vaso di terra insieme ai filetti.

Dopo aver bene asciugati i filetti metteteli in una casseruola col fondo guarnito di burro, prosciutto, lardo, due cipolle affettate, carote, sedano ed una foglia di lauro.

Quindi passatelo sul fuoco acciocchè prenda un bel colore e dopo uniteci un bicchiere di marsala ed il liquido dell'infusione passato al setaccio.

Quindi così ben condito e coperto fateli cuocere per circa un'ora e metteteli da parte.

Dopo stemperati nella salsa passata un cucchiaio di farina, qualche tazza di sugo e fate bollire quest'insieme schiumandolo e rimestandolo di tanto in tanto perchè non attacchi.

Quando la salsa sarà divenuta ben succulenta aggiungetevi un cucchiaio di gelatina o conserva di ribes e per renderla ben liscia, passatela.

Ai filetti aggiungeteci dei crostini di pane fritto al burro, quindi salateli e guarniteli con delle cipolline glassate.

244. — **Noce di vitello alla Lorenese.**

Pigliate una bella noce di vitello, e dopo averla dissossata e lardellata mettetela in una casseruola col fondo guarnito di cipolle affettate, carote, un sedano, uno spicchio d'aglio, un po' di prezzemolo, una foglia di lauro, un po' di timo, qualche chiodo di garofano, sale, spezie e pepe sano e quindi, per colorire il fondo, metteteci una quantità di lardo trito e burro.

Dopo farete soffriggere la guarnitura e la carne a fuoco lento, e quando avrà preso un bel color d'oro cospargetela d'un mezzo litro di panna agra qualche tazza di brodo o di buosugo ed una cucchiata di farina, quindi passate la salsa alla tovaglia o stamigna e quando è disgrassata servitela insieme alla carne.

Quindi con delle verdure cotte e glassate, guarnite il pezzo e servite.

245. — **Noce di vitello alla Montglas.**

Prendete una noce di vitello, staccatela con lardo e tartufi neri ed abbragiatela.

Dopo d'aver sgrassata la sua cozione, unitela con una buona salsa spagnuola che profumerete con un buon bicchiere di marsala.

Quando la salsa sarà ridotta a succolenza la passerete alla tovaglia.

Fate a questa noce di vitello posta in bel'ordine, una guarnizione di *quenelles* di vitello decorate con tartufi neri, funghi, animelle d'agnello, granelle di polli creste e filoni.

Dopo salserete leggermente il pezzo, e il ri-

manente della salsa lo invierete a parte in una salsiera; quindi ponete all'estremità del pezzo una bella *astellette* guarnita con un bel tartufo, una cresta ed una *chenelles* grossa decorata con lingua e tartufi.

246. — Testa di vitello alla Napoletana.

Scegliete una testa di vitello il più possibilmente bianca e grassa, immergetela nell'acqua bollente per levare i peli ed ogni estranea pellicola, disossandola diligentemente.

Rinfrescatela, asciugatela con un salvietta e separate le orecchie tagliandole rotonde, indi tagliate la testa a pezzetti di quattro pollici quadrati e arrotondateli con cura, soffregandoli con sugo di limone, e fateli cuocere due ore e mezzo in una *mirepoix* di cipolla, carote, poco sellero e lardo, il tutto triturato, e un mazzetto di erbe odorose, brodo bianco e qualche grano di pepe, mezza bottiglia di vino bianco, facendo il tutto bollire moderatamente. Mezz'ora prima di scolare la testa di vitello, asciugatela e passatela in una teglia contenente un intingolo con salsa spagnuola e salsa di pomodoro ben ridotto e un essenza di acciughe; in seguito la disporrete in sei gruppi attorno ad una crostata preparata secondo le regole; collocate fra l'uno e l'altro gruppo di tartufi cotti, citrioli, foggiate ad olive e funghi bianchi. Riempite la crostata coll'intingolo, su cui porrete le orecchie cesellate e glassate, alternate da qualche cresta di gallo. Servite con la rimanente salsa a parte.

247. — Arrosto di lepre alla scozzese.

Dopo aver messi in infusione i quarti di dietro del lepre, steccateli di lardo e poneteli in una teglia insieme a del burro e lardo ben pesto, fate cuocere lentamente, cospargendoli di tanto in tanto con del brodo che sia cotto e salato convenientemente; quindi vedete di sgocciolare bene il grasso e mettete l'arrosto sopra un piatto.

Dopo aver fatto ciò, nella medesima teglia verserete un bicchiere di vino bianco e due cucchiaini di aceto. Quando sarà ridotto il tutto a succolenza, aggiungetevi qualche tazza di buona salsa alla spagnuola o succo legato con farina e poi per dargli un po' di consistenza, riscaldatelo a gran fuoco. Durante l'ebollizione fatevi sciogliere un cucchiaino di gelatina oppure confettura di ribes e quindi una punta di pepe

Cajenna, e dopo aver ben passata la salsa la servirete in una salsiera a parte, insieme all'arrosto.

248. — Salmi di coniglio alla piemontese.

Quando avrete tagliato in tanti pezzi distinti il coniglio, ponetelo in un vaso di terra nel quale avrete di già fatto un'infusione con un bicchiere di vino rosso, una cipolla affettata, un mazzetto di prezzemolo, insieme a qualche spicchio d'aglio, una foglia di lauro, qualche gambo di garofano ed un capo di cannella e ginepro.

Quando sarà un 24 ore che l'avrete messo in quest'infusione, levatelo, asciugatelo, infarinatelo e fatelo soffriggere di un bel colore, doratelo in una teglia nella quale avrete messo un po' di burro, di ventresca, sale e pepe; cospargete quindi coll'infusione unitamente ad un pezzetto di cioccolata, cotta e tenera: dopo passate la salsa e fate in modo che si riduca a consistenza e vellutata.

Al coniglio unirete questa salsa e lo servirete con una guarnizione di cipollette glassate e con un po' di ventresca a fette.

249. — Noce di vitello alla giardiniera

Prendete una noce di vitello il più possibilmente bianca e ben nutrita; spogliatela dalle pellicole che la coprono, tagliatela in modo naturale che resti ovale come è veramente la noce.

Lardellatela in bell'ordine e mettetela in una casseruola spalmata di burro, con qualche fettolina di prosciutto, del buon sugo biondo, una cipolla intera e un mazzetto guarnito; fate bollire a fuoco ardente; di lì a poco moderate l'azione del fuoco, coprite col testo, o al forno e lasciate sobbollire fino a cottura, avendo cura di bagnare di tanto in tanto la superficie della carne col suo sugo. Prima di servire glassate leggermente la noce di vitello; mettete del fuoco sul coperchio, o lasciatelo scoperto nel forno e quando i lardelli incominciano a colorirsi glassateli di nuovo; appena che abbiano preso un bel colore rossastro, levate la noce di vitello, scolatela e tagliatela per poi collocarla in un rialzo di riso, o patate che avrete aggiustato su piatto di servizio, guernendola all'ingiro di mondogini di verdura diversa ben tornite e ben glassate. Servite con una salsiera a parte contenente il sugo del vitello che avrete passato e digrassato.

Questo piatto può essere servito con guarniture diverse, nel qual caso prenderà il nome della guarnitura impiegata.

250 — Costolette di vitello alla Cairolì

Da un carrè di vitello tagliate delle costolette grosse un dito; battetele dopo averle spogliate dalle pellicole e nervicini, indi fendetele nel mezzo a guisa di portafoglio e riempitele con farcia di pollo a cui avrete unito dei tartufi trinciati, dandole la forma di pere; assicuratele con piccoli stecchi e cuocetele in buon sugo, facendole rosolare di un bel colore biondo; nel medesimo tempo avrete pronto un riso in cagnione che piazzerete in mezzo al piatto, collocatevi intorno le costolette in bell'ordine avrete passato e digrassato il sugo e unendovi un poco di salsa di pomodoro ben ridotta di poi la cospargete sopra il piatto; servendone una parte in salsiera.

251 — Sella di vitello all'inglese

Preparate una sella di vitello come sopra, meno però di non steccarla di lardo, imbrigliatela in una teglia, cospargetela con burro, fatela cuocere nel forno, bagnandola sovente; quand'essa sia al punto, staccate i filetti, tagliateli in fette sottili, ritornateli al posto dove sono stati levati, disponete la sella in bell'ordine su piatto da *relevè* ben caldo; circondatele dalle due parti, con fette di prosciutto cotto tagliato d'egual forma messe in bell'ordine; disponete ad ogni estremità un cespuglio di bocconcini guarniti di spinaci; servite a parte una salsa alla crema ed un piatto di pisellini all'inglese.

252 — Sella di vitello alla parigina

Scegliete una sella di vitello, se fosse possibile la padovana che sia molto bianca e ben nutrita, spogliatela del grasso e delle pellicole acciò restino scoperti i due filetti; i quali insteccherete con lardo; mettetela in una teglia, con fondo di legumi a fettoline; bagnate con burro sciolto, salate e coprite con carta bianca bene imburrata, esponetela al forno per farla cuocere dolcemente, bagnandola sovente; quando sia di bel colore, ritiratela per sgocciolarla sopra una teglia; staccate i due filetti, tagliateli in fette sottili, rimettete subito ogni filetto al posto da cui sono stati levati, nell'ordine in cui

erano prima, guarnite la sella dalle due parti con punte di asparagi imbianchiti, saltati al burro, legate con una buona salsa bianca; alle due estremità del piatto, disponete i due arnioni in fette, già cotti intieri (separatamente) in una teglia; glassate i filetti e gli arnioni; servite a parte il fondo che avrete passato e digrassato e ridotto a mezza *glace*.

253 — Lingue di montone alla Nivernese

Prendete 6 lingue di montone, e fatele disanguare per alcune ore nell'acqua tiepida, dopo bisogna rinfrescarle e raschiarle bene con la costa di un coltello.

Ciò fatto fatele sbollentare, levate a ciascuno la pelle, e poi mettetele ad abbragiare in una casseruola con prosciutto burro, legumi ed erbe aromatiche, e tenendole piuttosto in ristretto. Dopo cotte fatele raffreddare, paregiatele con esattezza, e poi tenetele in caldo nella loro bagna stessa.

Al momento di servire disponete le lingue simetricamente sul piatto, riempite il vuoto di mezzo con le carote in fette cotte con burro, zucchero e brodo consumato, ed amalgamate all'ultimo momento con una buona salsa allemanica.

Sgocciolate sulle lingue un po' di sostanza ristretta e servite in tavola.

254 — Rognone di montone alla provenzale

Tagliuzzate due o tre cipolle bianche, assieme ad uno spicchio d'aglio, e fate rosolare nel burro tanto l'uno che le altre. Intanto avrete messo dei funghi secchi nell'acqua fresca per farli rammollire, spremeteli, tritateli, ed uniteli insieme al soffritto di cipolle, gustate di sale e pepe e finite con un ramaiuolo di salsa spagnuola ristretta.

Dopo ciò fate saltare dei rognoni di montone tagliati in due, in un padellino col burro, poi tirateli su con una cucchiaraia bucata, metteteli sul piatto, guarniteli di crostini di pane fritto tagliati in triangolo, e quindi ricopriteli intieramente con la salsa di funghi e cipolle che avrete tenuta in caldo.

255 — Testa di vitello in insalata alla piemontese.

Una mezza testa di vitello ben diguazzata ad acqua fresca, lavata e strofinata con limone e sale acciò resti ben bianca, mettetela in una

casseruola con brodo bollente facendola bollire per circa due ore, poscia scolatela dal brodo, levateci le ossa e di poi aggiustatela in un tegame con una parte del suo brodo facendola freddare. Poi tagliatela con garbo a fettine ben sottili e dopo aver bagnate le fette in una gelatina quasi calda, le disporrete nel fondo di uno stampo da timballo in bell'ordine ponendo questo sul ghiaccio.

Quanto il tutto sarà freddo, riempitelo con un'insalata allestita nel modo seguente:

Ventiquattro olive verdi ben dissalate e farcite con burro d'acciughe, dei citriuoli, delle patate tagliate a dadi, dei funghi all'olio, e dei tartufi tagliati a fette finissime, poco pepe di Cajenna del prezzemolo trito, sale, olio, aceto di stragone, il tutto ben manipolato, versate il tutto nel centro dello stampo che poi sformerete nel mezzo di un piatto. Circondare l'insalata con uova dure fatte in 4 quattro pezzi e guarnite di filetti di acciughe e capperi e foglie di erba dragonello.

Servite con salsa maionese a parte.

256. — Tacchino arrosto per il Natale.

Nettate, sventrate e fiammeggiate un grosso tacchino, spennategli le gambe, tagliategli il collo, lasciando però la pelle aderente più lunga che sia possibile. Levate dal petto la così detta forcina, cioè a dire quell'osso che si trova all'estremità superiore del petto e che ha la forma d'una forcina. Intanto avrete fatto cuocere arrosto de' marroni, ma in maniera che non coloriscano troppo.

Togliete poi la pelle ad un kg. di salsicce di pasta fina mischiate in questa pasta i marroni trituriati in pezzi irregolari in proporzione della metà del volume delle salsicce. Di questo composto riempite il petto del tacchino, cucite quest'ultimo e fate in maniera che la pelle del collo rimanga cucita solidamente sulla schiena del volatile.

Infilate poscia il tacchino, fissatelo nello spiedo per farlo cuocere un'ora e mezzo a fuoco regolare dopo averlo involto di carta bianca unta.

In mancanza di spiediera adatta, lo si può cuocere egualmente ponendolo in una teglia adatta, ricoprendolo di fette di lardo e dandogli lo stesso tempo di cottura, bagnandolo di quando in quando con lo stesso suo grasso.

257. — Petti d'agnello alla casalinga.

Prendete 4 petti d'agnello, togliete loro la pelle e l'ossa dei tenerumi. Fateli cuocere leggermente in una marmitta e quando sono al punto, fateli sgocciolare. Dopo aver tolte loro le ossa all'estremità fateli leggermente raffreddare.

Pareggiateli da ambe le parti, salsateli con sale e pepe, cospargeteli di burro squagliato e panateli. Per un quarto d'ora teneteli sul fuoco alla gratella e fateli arrostiti da tutt'e due le parti rivoltandoli.

Metteteli sopra un piatto ed inviate a parte una salsa piccante calda.

258. — Coratella di agnello, abbacchio o capretto alla matriciana.

Tagliate il fegato, il cuore, la milza, ed il polmone di una coratella in fette regolari ma non tanto doppie, tenendo da parte il polmone.

Sminuzzate una cipolletta, mettetela in una padella con un po' di strutto e fatela cuocere a dagio senza che colorisca; a questo punto mettetevi il polmone e fate cuocere ancora. Allorquando il polmone è quasi pronto di cottura, aggiungete il resto della coratella e fate soffriggere su fuoco vivace.

Appena il fegato è pronto aggiungete sale e pepe, mezzo limone spremuto, e servite immediatamente la coratella perchè non abbia tempo da raffreddarsi.

259. — Animelle d'agnello all'acetosa

Scegliete delle animelle d'agnello o di capretto, ma le più grosse possibili, fatele dissanguare nell'acqua tiepida, e poscia sbollentare per rinfrescarle subito in acqua fresca, e metterle in fine ad asciugare su un panno netto. Ciò fatto picchettatele ognuna con qualche listarella di lardo e poi mettetele man mano in un tegame (*sautè*) unto di burro, in cui potrete qualche fettolina di prosciutto crudo, ed po' di sostanza di vitello. Fate cuocere le animelle in forno e quando saranno cotte e di bel colore, mettetle in una fiamminga della *purée* di acetosa (V. Cap. dei legumi) e disporrete simetricamente intorno a questa le animelle, occiollandovi su un po' di sostanza ristretta.

260. — Pollastro alla Perigord.

Procuratevi dei tartufi neri di Norcia o di leto, freschi, e dopo averli ben lavati

metteteli da parte in un recipiente chiuso ermeticamente.

Prendete tre ettogrammi di lardo fresco, unite ad esso una manata di scorze dei tartufi pelati e pestatelo bene, per poi passarlo nello staccio.

Tritate un paio di tartufi pelati ed uniteli nella farcia suddetta. Con questa riempite lo stomaco di tre pollastri; cuciteli convenientemente, fasciatene i petti con delle fette larghe ma sottili di lardo e fateli cuocere in una casseruola adatta, con del brodo bianco consumato ed un'addizione di legumi. Allorchè i pollastri saranno cotti, disponeteli in un piatto ovale, in cui avrete fissato apposito rialzo, guarnite con i tartufi che avrete cotti con un po' di maderà e di sostanza di carne, ed aggiungete alla guarnizione delle creste di pollo, ben bianche e cotte nel brodo.

Fate restringere la metà della sostanza in cui hanno cotto le pollastre, insieme a due ramaiuoli di salsa vellutata, poi passate la salsa alla stamigna e con essa salsate i pollastri.

261. — Pasticcio caldo d'agnello all'inglese

Questo pasticcio, specie di *bèefsteak-pie* è di facile esecuzione. Si tagliano delle bracioline rotonde da una lombata d'agnello, togliendone però il grasso e la pelle.

Prendete un piatto di porcellana del Ginori resistente all'azione del forno, ed in esso stendete delle fettine di prosciutto, ed alcune uova sode tagliate in metà in modo da formarne un primo strato, spolverizzate con un po' di pepe rosso e poi continuate l'operazione con le bracioline d'agnello, altro prosciutto altre uova sode ed altro pepe, nonchè un pizzico, di prezzemolo trito.

Aggiungete un mezzo bicchiere di sostanza di carne ritretta, e poi ricoprite ogni cosa con una distesa di mezza-pasta sfogliata, messa a seconda delle regole dell'arte, e poi fate cuocere il pasticcio in forno per cinque quarti d'ora avvertendo però che la temperatura del forno non dev'essere eccessiva.

262 — Galantina di cappone

Provvedetevi di un bel cappone, di carnagione nettatelo senza vuotarlo e brucicchiategli poscia spuntategli le gambe e le ali

e dissossatelo completamente senza intaccargli la pelle. Fatto ciò toglietegli la polpa del petto e delle coscie e tagliatele in pezzi quadri, tagliate parimenti un pezzo di lombata di maiale, 4 o 5 tartufi neri crudi, pelati, e tagliati parimenti in dadi, e così farete con un pezzo di lingua e di lardo, cotti in precedenza e freddati, Aggiungete sale, spezie, alcuni pistacchi pelati, e mezzo bicchiere di Marsala.

Intanto farete una buona farcia con un po' di vitello magro, un po' di petto di tacchino e tanto lardo quanto le due parti di carne. Gustatela, e poi unite ad essa tutti gl'ingredienti suddetti, e mischiate accuratamente.

Mettete poi questo composto nella pelle del cappone, cucitela per lungo, involuppatela strettamente in una salvietta e fatela cuocere per circa due ore in un brodo bianco con legumi e rimasugli di pollo.

Quando la galantina è cotta, disballatela, e rimballatela nuovamente per farla raffreddare sotto un peso leggero, e quindi servitevene come d'uso, scalcandola ed aggiustandola su uno zoccolo, o su un piatto semplicemente guarnito di gelatina.

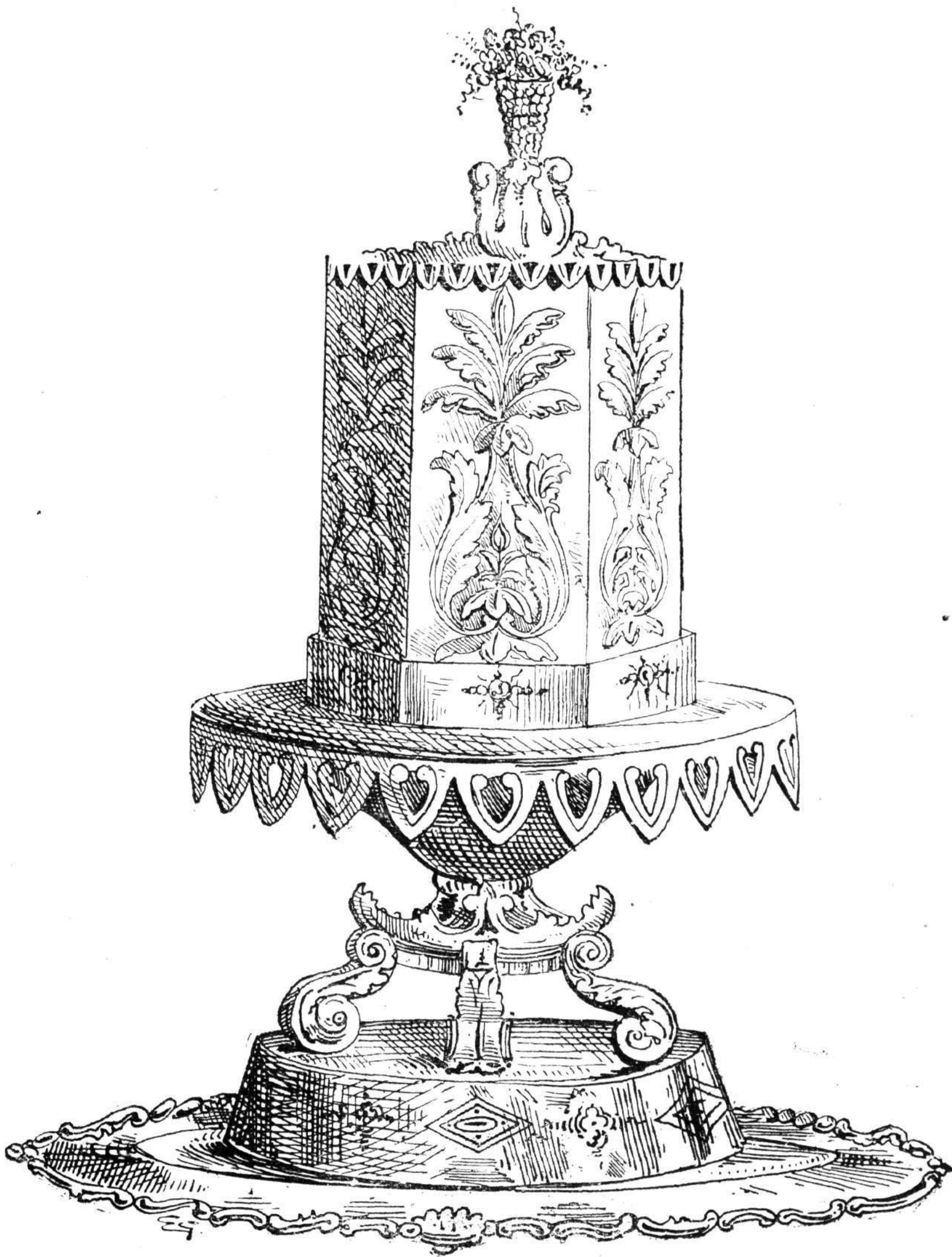
263 — Rollatine di filetti di tacchino

Prendete una dozzina di filetti di gallinaccio, togliete loro i nervi senza rompere i filetti stessi; poi spianateli leggermenti e picchettateli da una sola parte con delle listine di lardo tagliate eguali. Fate poi una buona farcia, di vitello alla crema, nella quale, dopo passata allo staccio, mischierete dei funghi triti e del prosciutto cotto, parimenti trito.

Spalmate un po' di questa farcia su ciascun filetto, poi rotolate i filetti su loro stessi, ed infilateli due per due in appositi stecchi. Frattanto avrete preparato un tegame di rame od altro recipiente adatto, unto abbondantemente di burro, e con alcune fettoline di prosciutto messe in qua e là.

Disponete le rollatine su questo, mettete un po' di sale, pepe, e noce moscata, poi mettete il recipiente nel forno moderato, fate cuocere i filetti di bel colore, sbruffandogli un poco di marsala, ed in ultimo disponeteli sul piatto di servizio, in cui avrete posto uno zoccolo di patate *mâchées*, sciogliete la sostanza in cui hanno cotto, con un mezzo ramaiuolo di brodo, le-

GATEAU ALLA MARGHERITA.



- (68) *Proporzioni* : — 500 grammi di zucchero, de' quali 50 alla vainiglia, 300 grammi di farina, 150 grammi di fecola di patate, 12 tuorli d'uova, uno intero, sei albumi sbattuti, 400 grammi di burro, un bicchiere di cognac. *Procedimento* : — Lavorate lo zucchero coi torli d'uovo e l'uovo intero, in una catinella ; quando il composto è ben spumoso, incorporatevi assieme il burro fuso, poi la farina, il cognac, e gli albumi. Questo lavoro si deve fare con molta maestria. Avrete imburrato e passato dello zucchero a velo due o tre stampi ottangolari bucati nel centro, e che siano uguali, versatevi il composto, e fate cuocere a forno leggerissimo; quando sono pronti levateli dalle forme e fateli freddare, per poi tagliarli trasversalmente della grossezza di due centimetri ; indi prendete della marmellata di albicocche che spianerete sopra ad esse per formarne un solo pezzo, guardare che combacino bene, e che siano tutte uguali. Formato il *gâteau* glassatelo con glassa bianca, rossa e verde, e ogni angolo del *gâteau* viene decorato come dal disegno, nel centro vi mettete una crema a l'ananas, e nella cima vi formate un velo con canditi, come cedro, arancio, ciliegie, e ananasso. Quando il *gâteau* è aggiustato sul piatto lo mettete sullo zoccolo in pastigliaggio.

gatela con un po' di fecola di patate e salsate con questa le rollatine di tacchino.

264 — Grossi pezzi freddi.

Ciò che noi diciamo i grossi pezzi freddi, s'intendono quelli destinati per cene da feste da ballo e per *buffet*, ove le loro maschie proporzioni vi fanno bella mostra; tuttavia si impiegano eziandio nei grandi pranzi, nel qual caso si servono sulla tavola come estremità o come fianchi.

Le guarnizioni dei pezzi freddi, essendo indipendenti da essi, sono affatto facoltative e possono per conseguenza essere cangiate o modificate, sono per oltre necessarie, tanto per rievare la semplicità dei pezzi, quanto per motivo di varietà.

Nelle guarnizioni di grossi pezzi freddi non havvi di obbligatorio che la gelatina in crostoni, in bordura, o semplicemente tritata. Le aspicciole così vantaggiose per dare eleganza ad un grosso pezzo freddo, devono piuttosto essere considerate come ornamento che come guarnizione effettiva. I pezzi freddi rappresentati dai nostri disegni sono per la maggior parte tagliati, noi raccomandiamo questo metodo ogni volta che nulla si opponga alla sua applicazione siccome quello più praticabilmente accettabile; inoltre i pezzi freddi, meglio degli altri si prestano ad essere tagliati senza inconvenienti; insomma è piuttosto un affare di pratica e di tempo che una difficoltà.

Quanto agli zoccoli, la cui presenza imprime tanta distinzione ad un gran pranzo o ad un *buffet*, non sono certamente d'obbligo, ma diventano in certa guisa indispensabili sulle tavole signorili e di coloro che vogliono seguire le buone tradizioni, facendo camminare di conserva il buono, il lusso e l'eleganza. In simil genere di lavori non è soltanto per l'abbondanza e la varietà delle vivande che i pratici devono cercare di brillare, ma eziandio coi lavori d'arte, per la magnificenza di quegli ornamenti che tanto bene si collegano colle produzioni della cucina.

Tuttavia, malgrado l'impronta di distinzione che tali lavori possano conferire allo splendore d'una festa, vi sono circostanze in cui si è costretti di sacrificare la forma alla sostanza, sia per mancanza di tempo, sia per causa d'incon-

venienti della stagione e noi ne abbiamo pur veduto il caso. Si osservò, senza dubbio, che i modelli sono in parte disposti sul piatto, e questi alla lor volta, sono semplicemente collocati sopra zoccoli; or bene, sopprimendo gli zoccoli si semplifica il lavoro senza nulla cangiare alla fisionomia dei pezzi stessi.

265 — Rosbiff glassato alla gelatina

Il vero rosbiff è la lombata di manzo con l'annesso filetto. Una lombata cotta a dovere semplicemente glassata, circondata da bella e buona gelatina, è un grosso pezzo semplice ma ad un tempo pregevolissimo. — Cuocete la lombata senza dissossarla interamente ma spogliandola il meglio possibile dalle ossa superflue affine di non trovarsi nella necessità di riordinarla quando è cotta; rotolatela e cuocetela allo spiedo e nel forno colle debite cure in modo da conservarla di bel colore; tolta dal fuoco, lasciatela divenir fredda; sciogliete dall'ossatura il grosso filetto della lombata per ritornarlo e tagliarlo in fette sottili; rimettete le parti tagliate al loro posto. Glassate la lombata nel suo insieme, eccettuate le parti tagliate, disponetela su un piatto grande, circondatela abbondantemente di gelatina trita, non che con crostoni di gelatina.

Servite a parte due salsiere di salsa alla crema.

266. — Lombata di vitello alla Montglas.

Da una bella lombata di vitello che avrete scelto e tagliato all'altezza della sesta costola, sopprimete le ossa sporgenti della legatura a fianco del piccolo filetto e le estremità delle costole; tagliate dritta la sfaldella e rotolatela al di sotto; legate la lombata per mantenerla in bella forma, involuppatela con carta unta di burro; ed aggiustatela sullo spiedo se è possibile, oppure in una teglia per cuocerla al forno.

Due ore e mezzo prima di servire, fatela cuocere a fuoco moderato, o a forno moderato; umettatela sovente con burro sciolto e col suo medesimo grasso che viene sgocciando; un'ora e mezzo dopo disimballatela per farla colorare, slegatela, salatela; tagliate allora il filetto superiore *ad incavo*, che rimetterete al suo posto dopo averlo anche tagliato trasversalmente un poco per isbieco; collocate la lombata in bell'ordine sopra un piatto da *relever*; impian-

tate solidamente ad una estremità una bella tazza di riso intagliata in bell'ordine e con precisione, e riempite con tartufi o piccole olive: dalla parte opposta, disponete un manipolo di punte di asparagi, o di fagiuoletti ben verdi. Ai lati del piatto disponete 2 gruppi di *croquettes* di patate di forma rotonda, alternate con bocconcini alla *Montglas*; glassate la lombata ed i tartufi, servite separatamente una salsa spagnuola ridotta al vino, ma poco legata.

267. — Lombata di vitello alla Macedonia

Disossate completamente una lombata di vitello, sopprimendo l'arnione ed il piccolo filetto: rotolate la lombata, legatela regolarmente, mettetela in una teglia cui farete il fondo con liste di lardo; salatela leggermente; bagnatela con burro; mettete a fuoco la teglia; 10 o 15 minuti dopo, mettetela a forno moderato, per cuocere la lombata dolcemente, avendo cura di rivoltarla in tempo; poscia vi metterete il piccolo filetto e farete cuocere l'arnione a parte nel medesimo tempo. — Al momento di servire, sgocciolate la lombata per slegarla, poi separate il grosso filetto dalla sfaldella, stendete questa sul fondo d'un piatto da *relevè*; sopra questo rialzo, disponete il grosso filetto tagliato in fette sottili, un poco in isbieco, per ottenerle più larghe; glassate le carni col pennello, guernitele d'ambo i lati con una Macedonia di legumi, legati con un poco di buona besciamella ridotta. Ad una estremità del piatto, disponete il piccolo filetto e l'arnione, acconciato e tagliato a fette sottili, all'altra estremità, disponete un gruppo di *croquettes* di patate. Servite con una salsiera di mezzo *glace* all'essenza di tartufi.

268. — Stufato di castrato alla casalinga.

Fate un pesto di grasso e magro di prosciutto, aglio, e rosmarino, mettetelo in un tegame, fate un poco soffriggere a fuoco temperato, poscia mettetevi il castrato a pezzetti regolati e fatelo ben rosolare scoperto; quando avrà preso un bel colore, mettetevi sale, pepe e un bicchiere di vino, dimenatelo con mestolo e coprite il tegame; lasciate che cuocia a fuoco moderato; quando il vino è consumato, unitvi della salsa di pomodoro e delle patate a spicchi ben pelati, e un poco d'acqua; maneggiate il tutto e coprite bene il tegame; quando è cotto servite.

Noi non diamo la quantità precisa, essendo piatto economico di famiglia, e perciò saprà regolarsi chi è addetto alla cucina.

269. — Costolette di castrato alla Genovese.

Preparate 12 costolette stacciate e ben regolate, fate un pesto di cipolla con grasso e magro di prosciutto, mettetelo in una teglia, fatelo soffriggere, indi mettetevi le costolette di castrato bene infarinate, fatele rosolare, e rivoltarle in tempo; salatele, mettetevi poco pepe, un poco di vino bianco, quando è consumato un poco di brodo, e dei funghi tagliati a fette; fate cuocere il tutto; levate il grasso, di poi mettetevi un poco di salsa di pomodoro un poco di prezzemolo fino e ponete sul piatto le costolette con in mezzo i funghi, salsate bene il piatto e servite ben caldo.

270. — Ragù di castrato alla francese.

Prendete delle spalle o petto di castrato, fate tanti pezzi non molto grossi che metterete in una teglia, con poco grasso, fatelo ben rosolare a fuoco moderato e scoperto, e quando ha preso un bel colore scolatene il grasso, metteteci qualche cucchiaino di farina bianca e seguitate a fargli prendere il colore biondo, bagnate con acqua o brodo, staccate bene con mestolo; avrete preparato delle belle carote in pezzi ben torniti, del sellero, delle cipolline, che cuocerete insieme, sale e pepe, un mazzetto guarnito; quando sono a mezza cottura vi metterete delle rape a spicchi e delle patate anche esse ben tornite, un poco di salsa di pomodoro, e fate cuocere il tutto; fate attenzione che il composto non attacchi al fondo della casseruola dimenandolo spesso. Quando il tutto è pronto, servite ben caldo, e fate attenzione di levare il mazzetto delle erbo-line quando servite.

271. — Pasticcio di polli alla moderna.

Prendete due polli ben grassi ed abbragiateli in una buona sostanza di vitello che abbia i condimenti necessari. Quando saranno ben cotti disossateli, in modo però che conservino i bianchi dello stomaco intieri, quindi tagliateli a fette regolari e metteteli da parte al fuoco e ben coperti.

Dopo aver fatto tutto ciò, fate una salsa vel-

lutata colla sua cozione, sgrassata per bene, e alla quale avrete aggiunto un pò di brodo; quindi fate ridurre questa salsa legandola con due tuorli d'uova che avrete sciolti con un pò di panna, dopo passatela e tenetela a parte.

Quello che vi sarà rimasto della carne dei polli pestatelo e dopo d'averlo passato allo staccio formatevi una purée che avrete cura di stemperare con una parte della salsa vellutata e di gelatina ridotta.

Dopo questo passate il tutto alla stamigna, incorporandovi qualche cucchiata di salsa maionese ben soda.

Fate quindi una bella giardiniera di tutti gli ortaggi della stagione, e dopo d'averli cotti, riunitene una gran parte condendoli ed unendovi anche il succo di un limone.

Prendete uno stampo alto, cilindrico, e decoratelo con i più possibili dettagli di legumi. Tartufi, citriuoli ecc.

Dopo li intingerete in una gelatina che non sia perfettamente sciolta, e quindi, con una parte della pastiglia che avrete preparata coprite questa decorazione riempiendo coi legumi ed i bianchi dei polli, tutto il vuoto, strato per strato, avendo cura di cospargere colla pastiglia di pollo ognuno dei detti strati.

Mettete a freddare nel ghiaccio per qualche ora lo stampo, acciocchè s'indurisca ben bene e dopo che avrete levato il tutto dallo stampo, lo metterete su un zoccolo a forma di corona con contorno di piccole verdure ornate per bene, avendo cura di variarne i colori, ed alternerete con dei bei crostini di gelatina. Dopo nel centro vi metterete una bella allegoria e servite.

272. — Pollo alla tedesca.

Quando avrete tagliato a pezzi, come di regola, un pollo, lo porrete per qualche ora dentro un'infusione d'olio, sale, pepe, succo di limone ed una cipolla affettata.

Qualche momento prima di servirlo avrete cura di panarlo passandolo all'uovo ed al pane grattato.

Dopo lo cuocerete sopra una teglia con del burro fuso in modo che si colorisca leggermente da tutt'e due le parti e quindi, per

ultimarne la cottura, lo metterete per qualche minuto al forno.

Lo servirete con una salsa bearnese.

273. — Funghi.

I funghi hanno una sostanza abbondante e nutritiva ricca d'azoto talchè a molti temperamenti non è tanto facile il ben digerirli. Hanno un sapore aggradevole ed appetitoso e molte volte gli incauti ne mangiano abbondantemente, perciò spesso volte riescono funesti.

Si possono mangiare in vari modi, o freschi, conditi in molte maniere, o conservati al naturale nell'aceto o nell'olio, oppure secchi, in sale e via dicendo.

Il grave danno è che spesso, tra i funghi mangerecci, trovansi delle qualità velenose che non è possibile riconoscere, come molti credono, ponendo nella loro cozione o un ferro rovente, o un pezzo d'argento e uno specchio d'aglio; di queste prove non bisogna giammai fidarsi perchè il più delle volte ingannano.

Per evitare il pericolo, conviene mangiar sempre quelle tali qualità conosciute, e respingere tutte quelle che non sono usate dai più, oppure che della loro salubrità non si abbia il menomo dubbio.

Acciocchè i funghi siano di buona qualità, bisogna che abbiano grato odore e non sieno di sapore acre, e che sul loro cappello non vi siano verruche. Per essere buoni, la loro polpa non deve cambiare di colore al contatto dell'aria, non devono avere quel succo lattiginoso e neanche essere menomamente tocchi o mangiati in alcuna parte dagli insetti.

Prudenza vuole, però che si debbano lavare in acqua ben bene acidulata prima che essi vengano messi a cuocere. E' vero però, che con tale lavanda essi perdono alquanto sapore ma ciò è nulla se si riflette che ci siamo accertati della salubrità di essi.

Alcuni dicono che allorchè i funghi sono essiccati perdono la parte velenosa, ma invece è certo che alcune qualità conservano sempre il veleno.

274. — Polpette alla milanese.

Spianate delle fettoline tenere di vitella cruda, in forma quadrilunga e mettetele in fila sul tavolo.

Intanto farete un pisto con un po' di vitella magra oppure polpa tenera di maiale, con po' di grasso di prosciutto, mezzo spicchio d'aglio, sale pepe, spezie e qualche foglia di salvia. Quando è ben pisto aggiungete un paio di rossi d'uova ed un pizzico di formaggio.

Dividete questo pisto in tante parti quante sono le fettoline di vitello, spalmatele su con la lama di un coltello, rotolate la fetta di vi-

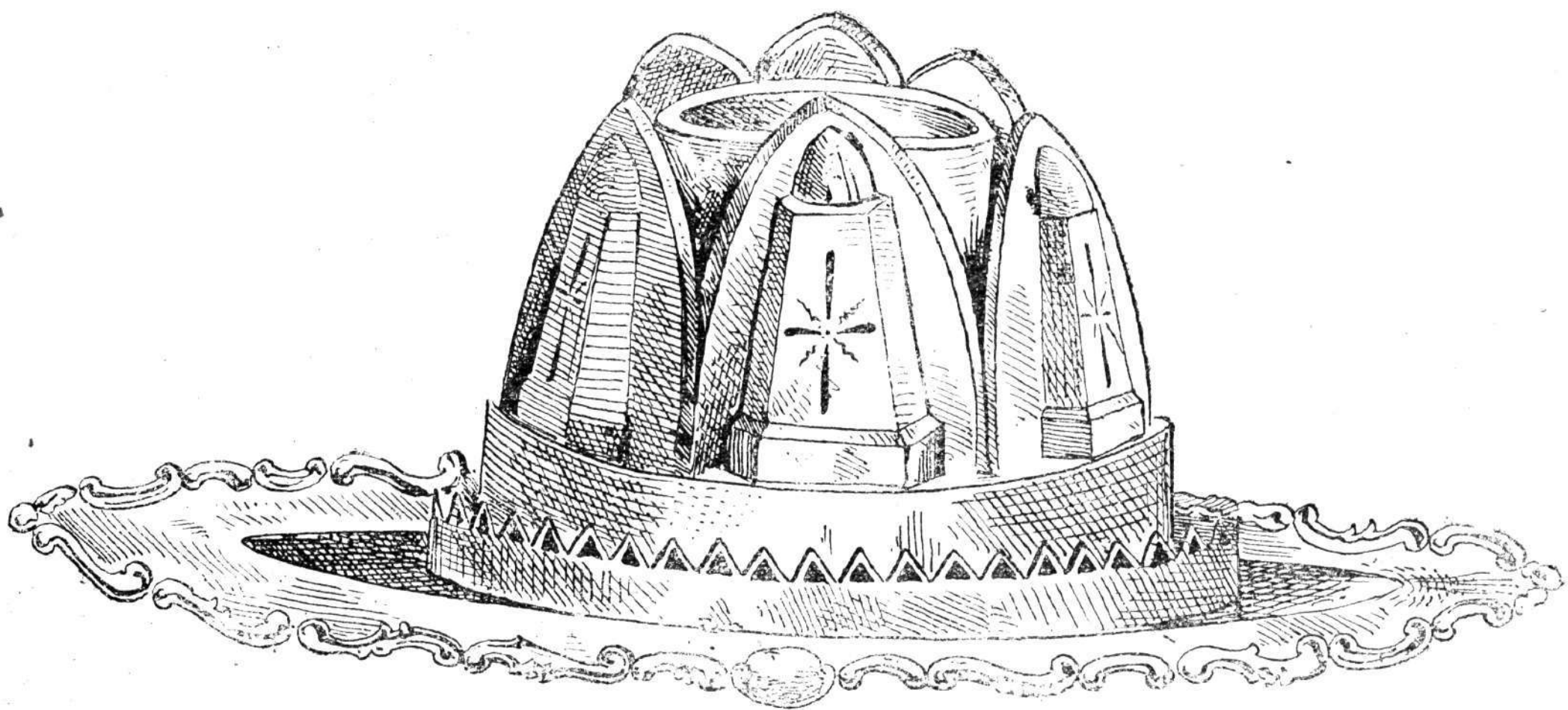
275. — Porcellino arrosto.

Dopo avere accosciato un porcellino lo priverete dei peli e delle interiora dandogli bella forma, e quindi lo arrostitete infarcito o semplice.

Appena ucciso non è affatto necessario che gli venga frollita la carne per farla divenire più tenera.

In ogni modo la sua carne è insipida e non

CREMA BAVARESE 'ALLA PRIMAVERILE.



(69) Prendete 2 oncie di pistacchi, sbollentateli, pelateli, e dopo asciugati, trituratele ben fini sotto al coltello. Metteteli poscia in una terrina e legateli con alcuni cucchiaini di gelatina dolce quasi rappresa.

Preparate 2 o 3 decilitri di gelatina colorata in rosso, egual quantità di gelatina sbattuta, assai bianca, oppure di *blanc-manger*. Fate spessire i due composti sulla neve, onde farli coagulare, per poi introdurli separatamente in un cartoccio, spingendoli man mano nelle scannellature di uno stampo, poggiato da un solo lato sulla neve. Alternate i colori nelle scannellature, decorate il fondo egualmente, incamiciate leggermente questa decorazione con gelatina semi-rappresa, e colmate il vuoto con un apparecchio di bavarese alla fragola od ai lamponi, oppure ai *ribes*.

Dopo ben rassodato il composto, immergete lo stampo nell'acqua tiepida, capovolgetelo su un piatto, su cui vi sia un fondo in pastigliaggio, con una colonnina nel mezzo, la di cui sommità ornerete con un penacchietto di zucchero filato.

tella, su se stessa in forma di un grosso turacciolo, chiudete le estremità, e poi infilate le polpette due per due in uno stecco, infarinatetele e fatele cuocere moderatamente in un recipiente in cui vi sia del burro depurato in sufficiente quantità.

Allorchè giudicherete che siano cotte, mettetetele sul piatto del servizio, toglietene gli stecchi, sgocciolategli su il burro in cui hanno soffritto, un po' di sugo di limone e servitele subito.

troppo facile ad essere digerita, e perciò va sempre accompagnata da succolenti salse.

276. — Timballo alla Mazzarino.

Dopo che avrete ben insteccato e guernito uno stampo rotondo a cerniera con della pasta piuttosto dura composta di mezzo chilo di farina, 2 etti di burro, tre uova e due decilitri circa di acqua, mettete nel suddetto stampo in modo da riempirlo di fagioli crudi o meliga, acciocchè mantenga bene la sua forma mentre che si cuoce. Fatto ciò decorate il

coperchio con altra pasta e coprite, e fate cuocere a forno moderato per qualche ora. Allorchè esso è cotto, levate lo stampo e quindi con alcune uova sbattute dorate il contorno e rimettete nel forno acciocchè n'esca d'un bel color d'oro, quindi con uno strato di farcia di vitello spalmatene bene le pareti per privare del contenuto la crostata.

Qualche momento prima di servire ponetele in caldo, guarnitele con una salsa finanziaria composta di creste, animelle d'agnello, *chenelles* di vitello, funghi torniti ed un po' di tartufi neri in oliva.

Pigliate quindi della buona salsa vellutata che con un bicchierino di marsala che avrete ridotta a succolenza, e addizionate la al tutto suddetto.

Il rimanente della salsa, alquanto allungata, la servirete a parte.

277. — Pasticcio alla Lionese.

Fate una pasta a *foncé* secondo le consuetudini dell'arte e con essa foderate uno stampo a cerniera ovale, bucellato ed unto abbondantemente di burro.

Mettete nel tagliere 300 grammi di polpa magra di vitello, altrettanto di lardo fresco ed altri 300 grammi di polpa di maiale fresco.

Tritate finamente tutto questo e quindi mischiategli un trito composto di scalogne, prezzemolo e timo. Pestate poi questo composto nel mortaio ed aggiungetegli un bicchierino di cognac e quattro o cinque cucchiaini di salsa madera, ristretta e riempite con questo la cassa del pasticcio per poi ricopritelo con la stessa pasta, scannellate gli orli e fatelo cuocere per un paio d'ore a forno moderato per poi riempirlo mediante un imbuto prima, che sia totalmente freddo con della gelatina liquefatta, ma succolenta.

278. — Testa di maiale alla Salvia.

Fate una salamoia abbastanza forte e in cui predomini l'infusione di erba salvia. In questa immergerete una testa di maiale ben pulita conservandole le orecchie e la lingua. Fate attenzione che non vi restino aderenti nè ossa nè peil cole o altre parti dure.

Allorchè sarà giunta al suo punto di maturazione cuocete la testa con acqua, sale, le-

gumi ed erbe aromatiche; dopo cotta tagliatela in pezzi quadri, piuttosto piccoli, gustatela di sale e di pepe e con questo riempite un budello di bue ben netto e stringendolo fortemente come una galantina.

Allorchè è fredda tagliatela in fette regolari disponetela simetricamente su di un piatto e guarnitela di gelatina.

279. — Prosciutto glassato agli spinaci.

Tutti i paesi forniscono eccellenti prosciutti, il difficile consiste nel saperli scegliere. In ogni caso, bisogna sceglierli da animali giovani, salati di recente e principalmente di recente affumicati. Segate dritto tanto l'osso del manico, del prosciutto quanto quello sporgente presso la noce; parate superficialmente le carni non coperte dalla cotenna, immergetelo nell'acqua fredda per alcune ore; asciugatelo per raschiarlo e avvolgerlo in un panno lino senza stringerlo; mettetelo in una stufatoja, copritelo con acqua fredda, esponetelo al fuoco e quando bolle ritiratelo subito sopra fuoco moderato, per mantenere il liquido sempre nel medesimo grado di calore; aggiungete dei legumi, un mazzetto guarnito, una bottiglia di vino bianco, e cuocetelo per 2 ore o due ore e mezzo secondo la grossezza, sgocciolatelo per disimbrodarlo; sopprimete la cotenna, accomodatelo, mettetelo in una stufatoja bassa, bagnatelo con una bottiglia di madera, mista con un terzo del suo volume di *glacé* di carne; fatelo bollire per poi ritirarlo tosto sulla bocca del forno per terminare di cuocerlo e farlo glassare, bagnandolo venie col suo sugo; cotto di bel colore, tagliatelo ad incavato su la parte superiore, riformatelo subito, ornate con *papilletto* il manico; passate e disgrassate il fondo della cozione legandolo con un poco di spagnola; mascherate il prosciutto con parte di essa e servite la rimanente in una salsiera, assieme ad un piatto di spinaci all'inglese.

280. — Giambone alla borgagnona.

Preparate un giambone mezzano di buona qualità; fatelo disgrassare, mettetelo in una casseruola, bagnatelo fino a coprirlo con acqua fredda che farete riscaldare fino all'ebollizione; levatelo dal fuoco, tenete così il giambone per un'ora; asciugatelo di poi per metterlo in

una stufatoja con legumi a fettoline ed erbe aromatiche; bagnatelo fino a coprirlo con vino di Borgogna; fate bollire, ritirandolo subito da una parte del fuoco, per terminare di cuocerlo senza ebollizione apparente. Al momento di servire, sgocciolatelo, tagliatelo, disponetelo sopra un piatto; circondatelo con una guarnizione di funghi farciti, mascheratelo assai leggermente con un po' di salsa spagnola, ridotta con alcune cucchiariate della sua cozione; servite la rimanente salsa in una salsiera, servite ben caldo.

281. — Lombata di majale alla napoletana.

Scieglie una buona lombata di majale, intera, proveniente da un animale giovane e ben nutrito; sopprimete l'osso della spina, da una parte, mozzate le ossa delle costole in maniera da potere rotolare la pelle, salatela, imbrigliatela in modo che resti in bella forma; mettetela in una teglia con fondo di legumi e regagli di lardo; cospargetela di burro e cuocetela al fuoco moderato, umettandola; bisogna che sia ben cotta. Appena tolta dal forno, slegatela, e disponetela sopra un piatto da *relever*, circondandola con una guarnitura composta di *croquette* di maccaroni con funghi e di pomi di terra alla *duchesse*, glassate la lombata col pennello; servite insieme una salsa preparata a parte.

282. — Quarto di majale alla milanese.

Fate macerare nella salamoia per 7 o 8 giorni un quarto di majale fresco, giovine, diguazzatelo nell'acqua fresca per alcune ore, asciugatelo per pararlo; ritirate l'osso della coscia per imbrigliarlo, mettetelo in uno stufatoja, *bresière*, con fondo di legumi e fettoline di erbe aromatiche; bagnatelo a metà altezza con vino bianco; fatelo bollire; coprite lo stufatojo per metterlo a forno molto temperato, per cuocere il quarto dolcemente, bagnandolo e rivoltandolo sovente; occorrono da 3 o 4 ore di cottura. Al momento di servire sgocciolatelo sopra una lastra per levargli la cotenna, ornate con un papigliotte il manico; tagliate la noce in fette sottili, rimettete le parti levate al suo posto; glassate il quarto di majale per metterlo sopra un grosso estratto di riso alla

milanese disposto sopra un piatto da *relever*; servite a parte una salsa madera ben ridotta.

283. — Amorsellato di castrato alle uova affogate

Prendete della polpa di castrato già cotta del giorno avanti tagliate la pelle e i nervi, inditratela finissima e ponetela in una casseruola. Mescolatela con della salsa spagnola finissima e del sugo ben ridotto, aggiungendo un po' di burro fresco, e lavoratela bene sul fuoco. Al momento di servire, versatela sul piatto che guarnirete d'uova affogate. Servitela ben calda.

284. — Filetti di castrato in salsa pepata.

Stacciate leggermente, dopo averli ben preparati 12 filetti in bella forma di castrato; lardellateli da una sola parte con filetti di lardo e metteteli per 24 ore in una marinata cotta. Mezz'ora prima di servire levateli e asciugateli, poi fateli saltare a gran fuoco con burro: cospargeteli di sugo e metteteli nel forno affinché il lardo abbia a cuocere in pari tempo e il più lestamente possibile; scolate il burro e bagnateli con qualche cucchiajo di salsa pepata e un pò di sugo; glassateli, indi adagiateli in corona su una bordura di farcia cotta al bagno-maria collocando tra un filetto e l'altro un crostone di pane fritto e di forma simile.

Mettete nel centro dei piselli cotti all'inglese.

Cospargete leggermente di salsa pepata e servite colla stessa salsa a parte.

285. — Filetto di castrato alla Spolelina

Preparate i filetti come sopra marinandoli nel vino marsala con tartufi in fette; fateli rinvenire in una casseruola e cuoceteli in buon brodo cansumato; aggiungetevi un po' di biondo di vitello e lasciate bollire leggermente affinché i filetti abbiano ad acquistare il profumo del tartufo. Servite con salsa di tartufi al vino Madera.

286. — Filetti di castrato allo Scarlatto

Stacciate e accomodate 12 piccoli filetti di castrato; alcuni minuti prima di servire fateli saltare con burro chiarificato; scolate il burro e cospargeteli di una salsa di selvaggina.

Disponeteli in corona su d'una crostata bassa, collocando tra un filetto e l'altro un filetto di lingua scarlatto tagliato similmente; guarnite il centro con arnioni e funghi e servite colla stessa salsa a parte.

287. — Orecchie di castrato

Le orecchie di castrato si ammaniscono come quelle di vitello.

288. — Coscia di castrato al capriolo

Prendete una coscia di castrato ben frolla; disossatela soltanto in parte e fatela macerare per alcuni giorni in una marinata cotta, molto aromatizzata; alcune ore prima di servire asciugatela ed acconciatela levandovi l'epidermide e dandovi bella forma; lardellatela di lardo fino, assicuratela sullo spiedo e lasciatela al fuoco circa due ore, bagnandola sovente con burro e sugo della leccarda; da ultimo salatela scarsamente, glassatela e, ritirata dallo spiedo, accomodatela per servirla attornata d'una guarnitura di *purée* di castagne alla lionese. Servite una salsa pepata di capriolo a parte.

289. — Coscia di castrato alla polacca.

Il modo di cucinarlo è simile a quello suindicato, eccetto che invece di inumidire il castrato sullo spiedo colla disgrassatura, lo si cosparge con la sua marinata mista ed egual quantità di panna acida. Servite con salsa di rafano a parte.

290. — Orecchie di majale alla *purée* di lenticchie

Approntate quattro orecchie di majale nel modo suindicato e fatele cuocere in ristretto, aggiungendovi poi brodo a sufficienza, carote, cipolle, un mazzetto di prezzemolo, una cipolla, timo, lauro e basilico.

Quando sono cotte scolatele, e in questo frattempo avrete pronta una *purée* di lenticchie che verserete nel centro del piatto e metterete intorno alle orecchie divise a metà, salsatele la sua cozione e servite.

291. — Piedi di majale alla polonese.

Preparate quattro piedi di majale, fiammeggiateli, raschiateli e diguazzateli nell'acqua calda; spaccateli in due e ravvicinate i pezzi l'uno con l'altro; legateli con spago per rimetterli al posto come erano e fateli cuocere in buon sugo e nel brodo.

Cotti che siano scolateli; lasciateli raffreddare, togliete lo spago e dividete i pezzi che immergerete nel burro fuso, impanateli per poi metterli sulla griglia con fuoco leggero per alcuni minuti, e servite con una salsa piccante a parte.

292. — Spezzato d'agnello alla Sabinese.

Qualunque parte dell'agnello è buono per far spezzato, sicchè vi regolerete nel tagliarlo acciò i pezzi non siano troppo grossi nel troppo piccoli.

Fatevi un pesto di lardo, cipolla, poco aglio, e maggiorana, mettetelo in un tegame, e fatelo soffriggere sul fuoco temperato per poi mettervi un bicchiere di vino bianco, sale, e pepe, coprite il tegame e fate consumare il vino; fate attenzione che non si attacchi, bagnate con brodo o acqua e della salsa di pomodoro e mettetevi una certa quantità di fichi secchi; fate cuocere il tutto e servite ben caldo.

293. — Cappone alla Genovese.

Cucite un cappone con le zampe in dentro e dopo avergli bardato lo stomaco mettetelo in una casseruola insieme a del lardo oppure burro squagliato. Fatelo rinvenire su fuoco girandolo continuamente. Allorchè avrà preso bel colore lo bagnerete per tre quarti di brodo aggiungendovi delle cipolle, un pezzo di radice, del sedano aromatico, spezie e fate bollire per un quarto d'ora in questo liquido. Dopo aver fatto ciò ritirate dal fuoco la casseruola e mettetela nell'orlo del fornello, coprite il coperchio con cenere ben calda e finite di cuocere dolcemente il cappone; quando sarà cotto, bisogna che la sua bagna sia già ristretta. Passatela alla stamigna in un'altra casseruola, disgrassatela in parte e quindi legatela con salsa di pomodoro.

Mettete questa salsa sull'orlo del fuoco acciocchè bolisca piano piano.

Dopo d'aver scucito il cappone, lo porrete sopra una guarnizione di tagliatelle cotte ed aggiungete burro e parmigiano, quindi cospargetela di qualche cucchiata di buona salsa, ed inviate il restante in una salsiera a parte.

294. — Costolette di maiale alla Castigliana.

Dopo di aver pareggiato e battuto le costole di maiale fatele arrostitire per circa 10 minuti, su fuoco vivo, e dopo averle poste sopra un piatto caldo, copritele con la salsa seguente:

Triturate una cipolla e mettetela in una casseruola e dopo aggiungetevi dell'olio e quando sarà colorita leggermente, aggiungetevi un po' di brodo e fate restringere, quindi vi aggiungete

rete un po' di salsa spagnola e dopo aver fatto alzare il bollore alla salsa, aggiungeteci un poco di prezzemolo trito, del pepe di *Cajenna*, della menta, scorze di limone e di arancio. Pochi minuti prima di servire la salsa avrete cura d'aggiungervi un po' di mostarda inglese allungata con della Madera.

295. — Testa di maiale alla salsa piccante.

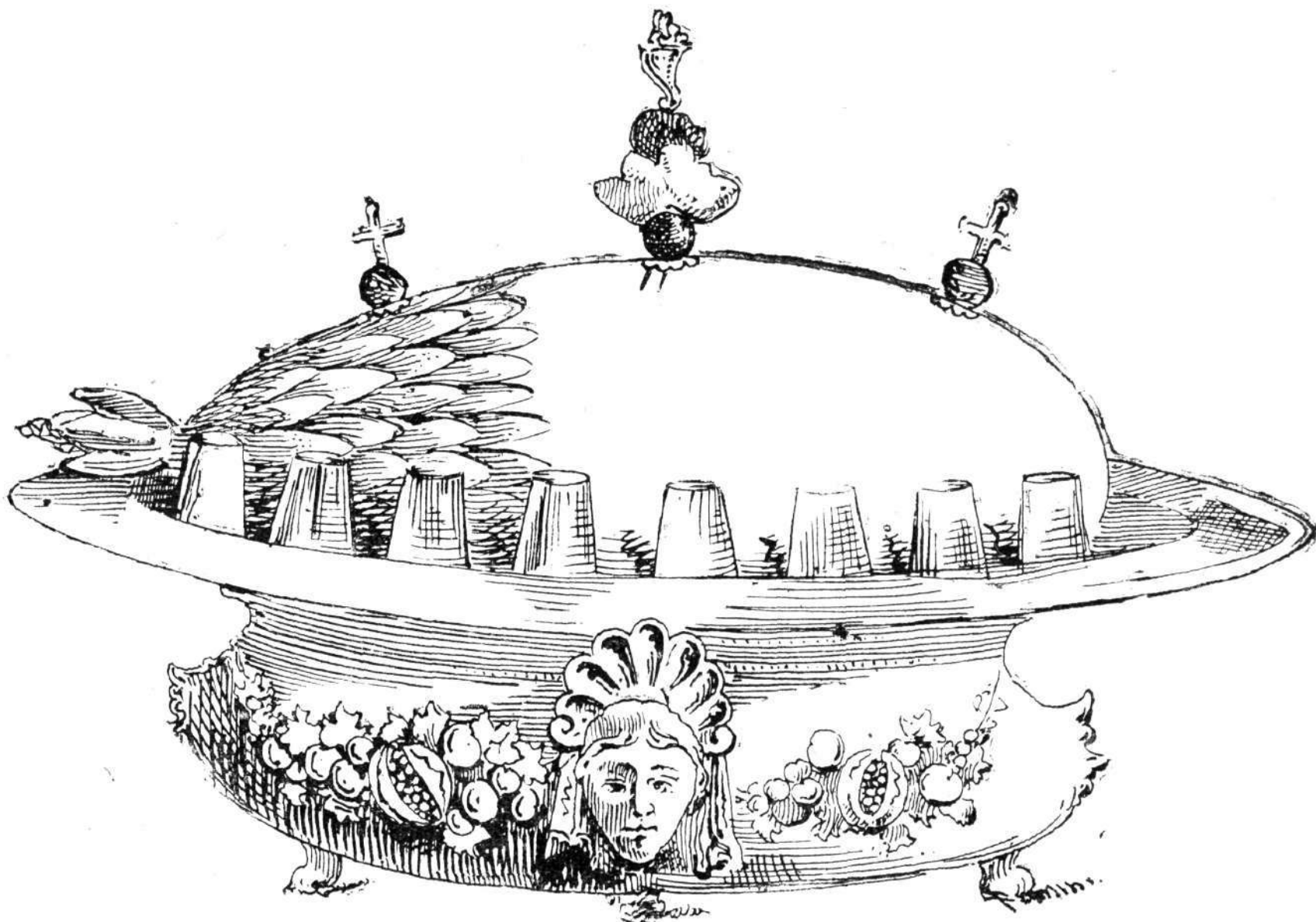
Quando avrete disossato la metà d'una testa di maiale mettetela in una casseruola e spruz-
zategli su sale, spezie, un paio di bicchieri d'a-

cito ogni cosa, passate allo staccio, mettete quindi il composto in una terrina ed aggiungetevi un decalitro di panna doppia.

Stampate con questo composto una ventina di *chenelles* con il cucchiaino da tavola, mettetele bene in una casseruola l'una vicino all'altra, e ponete il restante della farcia sopra un piatto, copritelo con una foglia di burro, e fatelo riscaldare alla bocca del forno.

Dopo mettetle le *chenelles* nell'acqua salata, sgocciolatele e drizzatele in corona sul fondo

PROSCIUTTO ABRAGIATO ALLA REALE.



- (70) Scegliete un prosciutto di buona qualità e di eccellente fragranza, di cui vi assicurate odorando una piccola asticciola che avrete conficcata nel centro del prosciutto; sopprimete il grasso che lo attornia e principalmente tutta la parte giallognola. Ritirate l'osso della coscia senza però intaccare la carne. Tagliate il garetto molto corto, raschiate la superficie della cotenna e fate dissalare il prosciutto in acqua fresca per circa ventiquattr'ore; asciugatelo, involgetelo in un pannolino e mettetelo in una *bresiere*, di conveniente grandezza, il cui fondo avrete coperto dei soliti legumi, un mazzetto di prezzemolo guarnito, due chiodi di garofano, qualche rifilatura di vitello o di manzo; il recipiente, affinchè la cozione si restringa; immergete nel prosciutto la punta del lardatojo, affine di assicurarvi della cottura; scolatelo, accomodatelo in ogni parte, glassatelo con una riduzione di vitello e adagiatelo su un piatto oblungo, ornando l'osso con un riccio di carta frastagliata. Collocate all'ingiro dei piccoli timballetti di spinaci, e servite una buona salsa al Madera da parte.

ceto e lasciatela macerare per circa una giornata.

Dopo sgocciolatela, passatela sulla fiamma e rompetela a pezzi. Fate cuocere collo stesso marinaggio e dell'acqua un po' di legumi.

Prima di servire sgocciolate i pezzi di testa, di salsa vellutata ristretta. Dopo d'aver ricu-

e dopo averle poste su di un piatto le cospargerete di salsa piccante.

296. — Chenelles di fagiano ai funghi.

Disossate dei fagiani, pestatene le carni nel mortaio, conditeli con sale, pepe e noce moscata ed aggiungetevi 50 grammi di burro e 100 grammi

di farcia, guarnite il centro con alcune teste di funghi e qualche cresta, cospargete le *chenelles* non che la guarnitura con della buona salsa, preparata con dei cascami di pollo, quindi inviate separatamente la salsa avanzata.

297. — Tacchino alla Verdi.

Scegliete un bel tacchino giovane e ben nutrito, fiammeggiatelo, lavatelo, sopprimetegli il collo e la punta delle ali, e quindi disossategli lo stomaco dalla parte del gozzo senza guastarne i filetti e senza intaccargli la pelle. Tagliate le zampe al disotto della giuntura, mozzate l'osso principale con la costa di un coltello da colpo e poi spingete la zampa sotto la pelle di questi.

Ciò fatto preparerete un composto con due ettogrammi di polpa magra di maiale, due ettogrammi di fegato di vitello passato al burro, un etto di prosciutto crudo, un etto di magro di vitello, un etto di midollo di bue, un etto di lardo sbianchiti e 16 marroni arrostiti nel forno, e cinque o sei tartufi neri.

Fate pestare in un mortaio tutti questi ingredienti insieme, poi condite con sale, pepe, noce moscata, un pizzico di buon pepe di Cajenna ed un bicchiere di cognac.

Pestate nuovamente e poi fate passare questa farcia a traverso di uno staccio.

Con questo riempirete il tacchino, gli cucirete le aperture con lo spago, poi l'involgerete con fette sottili di lardo e lo metterete a cuocere nel modo seguente :

Marcate un fondo di casseruola con del burro, qualche fetta di prosciutto crudo, qualche fetta di cipolla e di radica gialla, mezza foglia di lauro ed un piccolo ramoscello di timo.

Fate rosolare adagio adagio il tacchino, prima su un fornello, e poi nel forno temperato, fino a bagnarlo con un po' di Marsala, o vin bianco secco ed un ramaiuolo di brodo ristretto.

Appena il tacchino sarà cotto tiratelo fuor dalla casseruola, passate allo staccio la sostanza in cui ha cotto, sgrassatela con attenzione, poi mettetela in un casseruolino, aggiungetevi un po' di Marsala, legatela con un cucchiaino di fecola di patate, stemperate con un po' d'acqua fresca e quindi prendete il piatto del servizio ; mettetegli su un strato di risotto finito con tartufi, scalcate il tacchino, ricom-

ponetelo sul risotto con garbo, salsate il tutto, ed inviate da parte il di più della salsa.

298. — Tourne-dos soffici di lepre.

Fate uu composto in tutto simile al precedente, eccetto che in luogo di riempire uno stampo grande riempitene tanti piccoli stampini rotondi, di quelli detti a *tortelette*.

Allorchè questi saranno congelati, sfornateli passateli uno alla volta in una salsa *chaufroix* scura, (liquefatta ma non calda) e fateli rassodare al fresco.

Dopo alcune ore, cioè a dire quando la salsa sarà ben rappresa, disponeteli in piramide in uno zoccolo di stearica foggia a conchiglia, guarniteli all'ingiro con gelatina e serviteli.

299. — Capponi abrugiati alla spoletina.

Aggiustate due capponi, riempite lo stomaco con burro, imbrigliatele come per *entrèe*, mascherateli con una *matignon*, sostenendoli con liste di lardo, metteteli in una cassernola, bagnandoli a tre quarti d'altezza con buon sugo, fate bollire vivamente il sugo, per ridurlo di un terzo.

Ritirate la casseruola sopra fuoco moderato per cuocere lentamente i capponi, passate di poi il fondo della cozione, digrassate e fatelo ridurre a mezza *glace*. Al momento di servire, sgocciolate i capponi, disimbrigliateli, disponetele sopra un piccolo sostegno in riso od in pane, tagliato a piano inclinato, incollato sopra un piatto da *relève*, sostenete lo stomaco con un piccolo crostone di pane fritto incollato sul piatto, impiantate nel centro del sostegno, fra i due capponi tre asticciuole guarnite di grossi tartufi e di creste ; circondaleli con una ricca guarnizione di tartufi cotti al Madera, servite in una salsiera a parte della salsa spagnola ridotta colla cottura dei capponi e le minuzie dei tartufi.

300. — Capponi alla Tolosa.

Preparate due capponi con le zampe in dentro, lardellateli e fateli cuocere. Al momento di servire sgocciolateli sopra una teglia, distaccate le cosce dai carcami per dividerle ciascuna in due parti, distaccate i filetti intieri, per dividerli a fette per tutta la loro lunghezza.

Stendete sopra un piatto di *relève* una grande bordura di farcia di forma ovale, sbollentata al

bagno maria. Nel centro della bordura disponete dapprima le cosce, e sopra di esse i filetti di cappone, riformando gli stomachi, circondate la bordura con una guarnizione alla Tolosa, aggruppate ad ogni estremità delle belle fette di lingua scarlatta, ben rossa tagliate, nella parte grossa. Mascherate leggermente i capponi con salsa vellutata e servite a parte la salsa rimanente.

301. — Costolette di cinghiale alla reale.

Tagliate da un cinghiale 12 costolette piuttosto grasse, battetele un pochetto e foggiatele regolarmente per poi picchiettarne quattro con tartufi neri cotti nel vino, quattro con lardo e quattro con lingua scarlatta. Mettetele in una tortiera con una cozione di lardo, prosciutto, cipolla, sedano, carote, due foglie di lauro, timo, maggiorana, due chiodi di garofano, sale e pepe. Fate rosolare con burro, indi bagnate con un bicchiere d'aceto ed un altro di Marsala. Quando il liquido è asciugato aggiungete un po' di brodo, in meno di due ore, tenetelo a fuoco moderato.

Ritirate le costolette, digrassate il fondo, fate restringere a condensazione, unendovi della salsa spagnuola lavorata.

Attaccate al centro del piatto un crostone di pane fritto a foggia di vaso, che riempiate di piccoli funghi torniti, granelli di pollo e *quenelles* a forma d'olive, condite con la stessa salsa.

Guarnite l'orlo del vaso con fette di tartufi e di lingua scarlatta gli uni su le altre, disponete all'ingiro del piatto le costolette ben glassate e servite con salsa a parte.

In mezzo al vaso potrete impiantare un'asticiola ornata di un grosso tartufo, una grossa *quenelle* decorata, e una cresta fatta di lingua ben rossa.

302. — Costolette di capriolo alla Carignano.

Tagliate 16 costolette alquanto grosse di spessore, lardellate da una sola parte e a regola d'arte. Salatele e mettetele in una teglia con lardo trito e quindi cospargetele con buon sugo e fate cuocere al forno.

Intanto avrete apparecchiato una *purée* di selvaggina all'essenza di capriolo che disporrete nel centro del piatto, collocandovi ordinatamente al disopra delle fette di tartufi.

Adagiate all'ingiro le costolette, glassate la lardellatura e servite con salsa di capriolo a parte.

303. — Cervello di capriolo in marinata.

Approntate e diguazzate il cervello di capriolo, come quello di montone e di vitello e fatelo cuocere in una marinata. Al punto di servire scolatelo e friggetelo come venne indicato per il cervello di vitello.

304. — Costolette di capriolo alla cacciatore.

Le costolette di capriolo, per loro natura non sono molte grosse. Tagliate l'osso non troppo lungo, schiacciatele con precauzione, indi marinatetele e cucinatetele come quelle di cinghiale.

Disponetele su di una bordura di *farcia gratin* cotta a bagno-maria e rovesciata sul piatto al momento di servire. Guarnite il centro con un intingolo di piccole *quenelles* di selvaggina, tartufi, affettati e scaloppini di fegato grasso.

Disponete tra una costoletta e l'altra una fetta di lingua scarlatta di egual forma, è servite con salsa di selvaggina.

305. — Intingolo di capriolo.

Tagliate a pezzetti il petto o la spalla d'un capriolo; passate al burro della ventresca di maiale a mezzo sale, indi mettete i pezzi del capriolo, fate ben rosolare per poi mettervi un buon cucchiaino di farina; seguitate a fare rosolare e quando il tutto ha preso un colore biondo bagnate con una bottiglia di vino rosso ed eguale quantità di brodo, aggiungete un mazzolino d'erbe con lauro, timo e maggiorana, fate attenzione che non s'attacchi al fondo, digrassate e, se occorre, fate restringere la salsa.

Guarnite quest'intingolo con cipollette e funghi glassati ed anche con crostini di pane fritto e di bella forma e servite.

306. — Maccheroni alla Regina.

Pestate del petto di pollo già cotto, unitevi altrettanta salsa suprema e passate allo staccio ben fino. Cuocete i maccheroni, scolateli e metteteli in una tortiera con 2 ettogrammi di burro, indi incorporate mano mano la *purée* con un po' di formaggio grattugiato, alcuni cucchiaini di sugo di pollame e servite con formaggio grattugiato a parte.

307. — Maccaroni alla napoletana.

Mettete in una casseruola un Kg. di buon manzo magro, dopo aver fatto un buon fondo

con magro di prosciutto, con i soliti legumi e burro ed una tazza di buon brodo e fate andare a fuoco vivo. Quando il tutto è ben colorito e ridotto, aggiungete altro brodo e del pomodoro, poco sale e droghe, lasciate sobbollire fino a cottura, allora ritirate la carne e passate e digrassate il fondo. Contemporaneamente fate imbianchire in acqua bollente un Kg. di maccheroni, scolateli appena siano arrivati alla cottura e poi finiteli di cuocere con il sugo fatto.

Nel momento di servirli stemperate 4 rossi d'uova con un bicchiere di panna, burro, un po' di pepe bianco, del buon parmigiano grattugiato, dimanate bene con la mestola acciocchè la pasta acquisti sapore. Servite con formaggio grattugiato a parte.

308. — Terrina di fegatini di pollastro.

Cuocete del lardo, 150 grammi circa, fatelo cioè scottare per dieci minuti, e poi fatelo raffreddare per tagliarlo poi in dadolmi. Prendete anche 150 grammi di tartufi neri, i quali dopo lavati e nettati li pelerete riservandone le scorze. Tagliate questi tartufi in pezzi grossi, più del doppio del lardo suddetto. D'altra parte fate saltare con burro e prosciutto una quindicina di fegatini di pollestro, ben puliti e privati della parte amara del fiele. Prendete intanto un tegame nel quale metterete 80 grammi di burro ed alcune fettoline di prosciutto, più, un pezzetto di lauro, ed un ramoscello di timo; fate rosolare ogni cosa insieme, e poi aggiungete 600 grammi di fegato di vitello tagliato in quadrucci, fate rosolare il fegato, poi aggiungete un bicchierino di marsala ed uno di cognac, ed in ultimo le scorze dei tartufi. Allorquando il composto è fatto, metteteci un po' di sale di pepe, e di noce moscata, e fatelo raffreddare. Intanto pestarete due ettogrammi di lardo nel quale getterete il fegato continuando a pestare finchè il composto divenga ben liscio, e poi lo passerete nello staccio.

Fatto ciò prenderete una di quelle terrine da pasticcio, specie di vaso giallognolo resistente all'azione del calore; in questa terrina spalmerete un po' di composto di fegato tanto nel fondo che nelle pareti di essa, e la riempirete sempre alternandone le specie, cioè uno strato di fegato, una di tartufi, uno di fegatini intieri e via di seguito finchè avrete riempito perfettamente

la terrina, la quale poi chiuderete ermeticamente e la farete stare un'ora e tre quarti nel forno.

Questo genere di terrine, o direi quasi di pasticcio si conservano lungamente nell'inverno, e possono guarnirsi di gelatina, o farle servire per altri usi di cucina.

309. — Oca alla chipolata.

Per riconoscere se un oca è tenera, basta osservare la riquadratura della sua epidermide. Se questa riquadratura è *marcata* leggera e stretta segno è che l'oca è giovane. Più lo spazio dei riquadri è largo e più l'oca è vecchia.

Ciò premesso scegliete un'oca giovane e grassa, sventratela e fiammeggiatela secondo le solite regole, per poi cucirla con le gambe rientrate.

Mettetela poi in una casseruola ovale nel di cui fondo metterete del lardo, prosciutto, legumi ed erbe aromatiche; aggiungete del sale e del pepe, mettetela sul fuoco e fatela cuocere bagnandola con mezzo litro di vino rosso ed altrettanto brodo.

Dopo circa tre ore, cioè a dire allorchè l'oca sarà cotta, toglietela dalla sua casseruola, scalcatela, disponetela in bell'ordine sul piatto, e quindi guarnitela in modo il più variato che sia possibile, con olive ripiene, cipolline, piccole salsiccie, radiche gialle, castagne cotte nel brodo, rape tagliate in spicchi e via di seguito.

Salsate l'oca con una buona salsa spagnuola, ultimatela con la sua stessa sostanza ed inviatela in tavola.

310. — Anitrelle ai piselli.

Quando avrete legato quattro anitrelle con le zampe in dentro, mettetele in una casseruola insieme a dello strutto squagliato, due cipolline e saletele; quando vedrete che son ben colorate, aggiungete loro 210 grammi di lardo tagliato in grossi dadi e bagnatelo a metà altezza con un po' di brodo. Dopo continuate a far bollire fino a che le anitrelle siano cotte a metà. Aggiungete loro un mazzetto di erbe, e dei pisellini, coprite la casseruola, e mettetela su fuoco moderato.

Allorchè le anitrelle sono giunte al loro grado di cottura, sgocciolatele, slegatele, quindi togliete i pisellini, aggiungete un po' di burro e versatelo sopra le anitrelle.

311. — Pasticcio caldo di faraone.

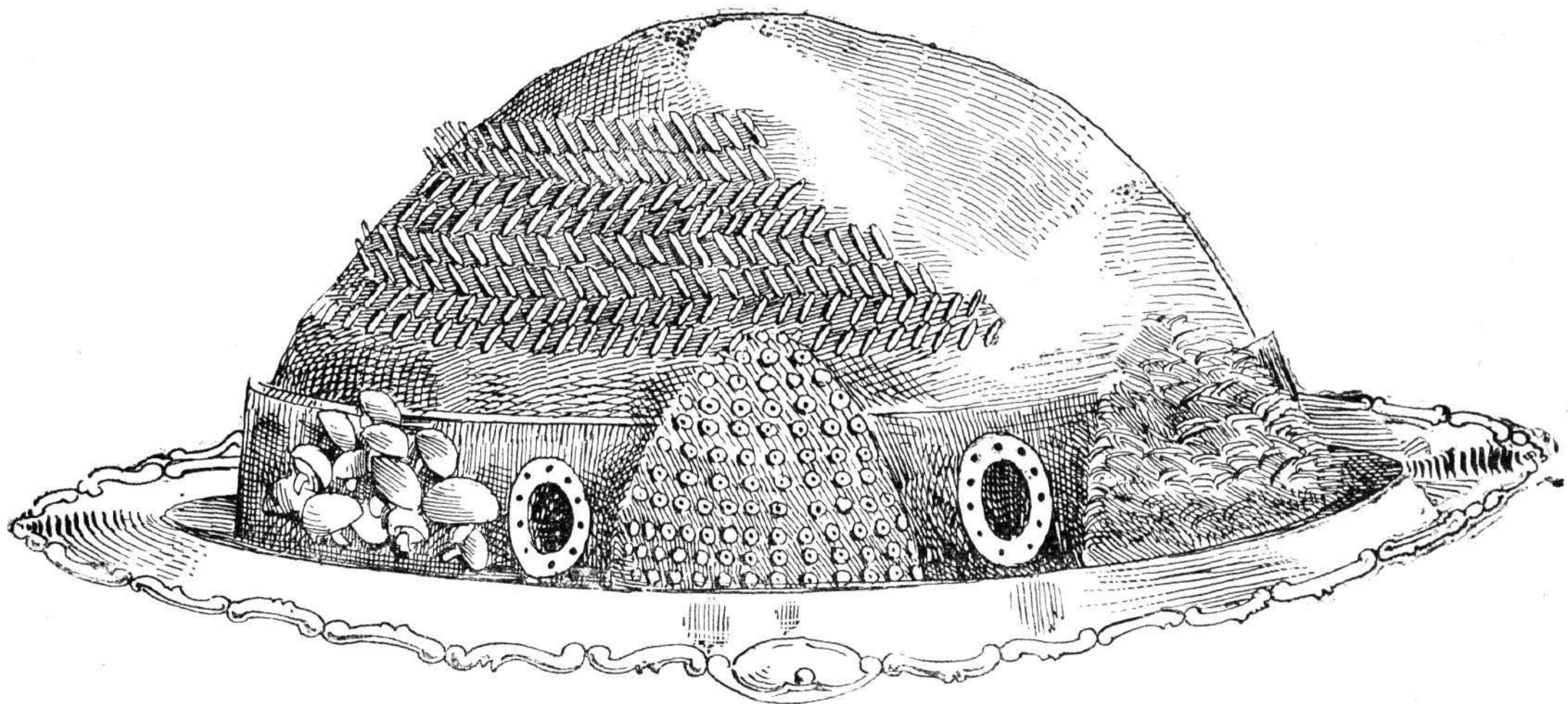
Preparate un tritume fatto con 300 grammi di magro di vitello e 200 di lardo fresco, conditelo e passatelo aggiungendovi qualche cucchiata di erbe trite cotte.

Coprite il fondo ed il contorno di un piatto a pasticcio con della pasta fina e coprite la pasta con della salsa.

312. — Maccheroni alla Monglas.

Cotti e scolati i maccheroni, metteteli nella tortiera con due ettogrammi di burro, rimestandoli con mestolo, badando di tenerli lontani dal fuoco. Incorporateci poscia due ettogrammi di formaggio grattato. In ultimo aggiungetevi un intingolo di polpa di pollo, tartufi, fegato grasso e funghi tagliati sottili e leggermente conditi di

NOCE DI VITELLO ALLA GIARDINIERA.



- (71) Scegliete una noce di vitello il più possibilmente bianca e ben nutrita; togliete con arte tutte le pellicole che la circondano; battetela alquanto; regolatela all'ingiro, conservandola di forma ovale. Lardellatela e mettetela in una casseruola spalmata di burro con qualche fettolina di prosciutto, un mazzetto guarnito e del buon sugo; fate bollire a fuoco ardente, di lì a poco moderate l'azione del fuoco, mettetela nel forno sino a cottura completa, avendo cura di bagnare ogni tanto del suo sugo la superficie della carne. Poco prima di servire glassate leggermente la noce di vitello e che i lardelli prendano un bel colore biondo per mezzo del calore del forno o del fuoco sul coperchio, non appena fatta; sgocciolate la vitella e aggiustatela su di un rialzo già incollato sul piatto di servizio, guernendola all'ingiro con varie guarnizioni di verdure tornite e ben glassate. Servite con una salsiera a parte contenente il sugo del vitello ben disgrassato e passato. Questo piatto può essere servito con guarniture diverse, nel qual caso prenderà il nome delle guarniture adoperate.

Poggiate sopra questa salsa le membra della faraona, cruda a pezzi, conditeli con del pepe e sale, intramezzandoli con qualche fetta di animelle di vitello e di funghi crudi, dei torsetti di carciofi cotti a metà e delle uova sode a pezzi; ricoprite il pasticcio con una pasta ornata delle foglie finte fatte colla medesima pasta e incidete intorno, intorno.

Dopo fate cuocere per circa un' ora a fuoco moderato, avendo cura di coprir il pasticcio con della carta quando è colorito. Levato dal forno lo accomoderete su la salvietta.

salsa vellutata. Versate in una casseruola d'argento e servite.

313. — Vol-au-vent.

Per un *vol-au-vent* preparate otto ettogrammi di pasta sfogliata.

La pasta sfogliata si fa con 400 grammi di farina di prima qualità, 400 di burro di Milano, una presa di sale, un rosso d'uovo, un bicchier d'acqua abbondante. Lavorate la pasta su marmo in sito fresco principiando ad impastare la farina con il sale, la farina ed il rosso d'uovo e l'acqua in modo che la pasta sia della con-

sistenza del burro. Fatto ciò, spianate la pasta con il matterello, mettete nel centro il burro, dopo averlo ben manipolato, e asciugato con il pannolino, ripiegate la pasta in modo che il burro resti nel centro della pasta e che non abbia modo di potere uscire. Passatevi sopra il matterello con molta arte in modo di formare un libro di forma lunga, ripiegate la pasta ad intervalli per sei giri, poscia spianate la sfogliata tenendola alta almeno due centimetri.

Prima di quest'operazione lasciate riposare la sfogliata per qualche minuto per dare l'ultimo giro. Applicate sopra un coperchio di casseruola di forma adatta al *vol-au-vent* che volete preparare e con un coltellino tagliate all'ingiro, badando che il taglio riesca di sbieco, cioè che il diametro del fondo della pasta si trovi più largo di quello superiore. Questa precauzione serve per evitare il restringimento che fa la pasta nel cuocere.

Ciò fatto rovesciatelo in una teglia e premete all'ingiro del *vol-au-vent* la costa del coltello in modo da lasciarvi un'impronta ad intervalli.

Forate interamente la superficie a qualche distanza dall'orlo affinchè l'uovo non scenda contro le pareti, il che nuocerebbe al suo sviluppo. Incidete il coperchio, rigatelo, indi spingetelo nel forno ben caldo. Onde conoscere il grado di calore, provate a mettere delle rifilature di pasta prima di mettere il *vol-au-vent*.

Appena ritirato dal forno, levate il coperchio ed estraete la pasta umida che trovasi nell'interno.

Dopo votato, mettetelo un istante nel forno per asciugarne l'interno e nel momento di servire disponetelo sul piatto, guarnendolo con ogni sorta d'intingoli e di guarniture.

Così, per qualunque lavoro in pasta sfoglia regolatevi con il medesimo sistema.

Quelli ovali per rilievo non differiscono che per la forma; se peraltro sono molto voluminosi, converrà operare differentemente.

Si taglia anzitutto un largo strato di pasta alto un centimetro che si mette in una teglia; umettate leggermente l'orlo superiore ed applicate all'ingiro una fascia larga otto o dieci centimetri stendendola regolarmente attorno al primo strato, inumiditela per attaccarla e riunite con diligenza le due estremità, poscia doratelo e cuocetelo come si disse sopra.

Guardare di far molta attenzione acciocchè non resti molto colorito e nel medesimo tempo sia ben cotto perchè la pasta resti asciutta e ben sollevata.

314. — Timballo alla Torlonia.

Pulite delle code di gamberi in quantità sufficiente da intonacarne uno stampo di *timballo*. Tagliate con uno stampino delle rotelle di tartufi grosse quanto due centesimi; intonacate all'ingiro di farcia e disponete attorno alle rotelle di tartufo 5 code di gambero, cosicchè avrete una specie di fiore; fatene quanti ne occorrono per decorare il *timballo*, indi disponete nel mezzo del fondo un rosone di tartufi ed all'ingiro gli anzidetti ornamenti; bagnate di uovo con cautele, intonacate il tutto di farcia di pesce; riempite il *timballo* con un intingolo di filetti di pesce, qualche frutto di mare, e tartufi, il tutto condito con salsa al burro di gamberi che metterete all'ultimo momento.

315. — Timballo all'Ascolana.

Levate l'ossa ad una quantità di olive, tante quante bastano per investire uno stampo di *timballo* di forma a cupola, imbianchitele, scolatele ed asciugatele su un pannolino per poi riempirle con una farcia da *quenelles* mediante un piccolo cornetto, spalmate abbondantemente lo stampo di burro; disponetevi internamente le olive in linea retta appoggiandole contro le pareti con un pennello intinto nell'uovo, e assicurandole con farcia, arrivate all'orlo dello stampo, intonacatelo internamente con farcia. Avrete in pronto, cotti in una *mirepoix*, i filetti di tre anitre selvatiche, che lascerete intiepidire nel loro sugo; divedete ogni filetto in tre liste e metteteli un istante sul fuoco con un po' di buon sugo ristretto, e quando saranno glassati versatevi entro un poco di salsa spagnuola molto ristretta; aggiungete qualche animella d'agnello mettete l'intingolo nel *timballo*, copritelo con farcia per cuocerlo a bagno maria; rovesciate lo stampo sul piatto e di lì a poco ritiratelo, asciugate l'unto, cospargete leggermente il *timballo* con salsa spagnuola, mista con l'essenza d'anitra salvatica e vino madera, e servite la stessa salsa a parte.

316. — Pollastre al dragoncello.

Imbrigliate due pollastre per *entrée*, mettetele in una *bresiere* insieme a delle fette di lardo e

legumi tagliati a fettine. Bagnatele a tre quarti d'altezza con un buon fondo a *poiler* e fate bollire. Dopo dieci minuti ritirate la casseruola su fuoco moderato, per terminare di cuocere le pollastre, voltandole di tanto in tanto.

Al momento di servire, sgocciolatele per disimbrigliarle e tagliarle, lasciando i filetti sopra l'ossatura dello stomaco. Disponete poi simmetricamente su piatto gli stomaci, sopra i carcami e le cosce ai lati. Cospargete le pollastre con buon fondo preparato col sugo di pollame infuso alla serpentaria, ma leggermente amalgamato con salsa spagnola.

Spolverizzate le pollastre con foglie di dragoncello tagliate a mandorla e leggermente imbianchite.

Servite a parte una salsa ben ridotta al dragoncello.

317 — Piccioni al vino bianco.

Tagliate dei piccioni in quattro pezzi l'uno ed il petto in due parti e quindi mettete a cuocere in una padella le ali ed i petti insieme a burro ed olio e fate colorire a fuoco moderato saltellandoli. Allorchè saranno quasi cotti, ci aggiungerete i filetti e lo stomaco e condirete.

Dopo pochi minuti li bagnerete con un po' di vino bianco.

Intanto tritate 2 cipolle, mettetele in una casseruola insieme ad uno spicchio d'aglio e fate cuocere dolcemente senza far colorire di molto ed aggiungetevi poi qualche pomodoro tagliato a pezzi, fate restringere quest'insieme a fuoco vivo fino a che il liquido dei pomodori siasi ridotto.

Fatto ciò, ci aggiungerete i piccioni, cospargendo con un po' di salsa bruna e brodo, dopo metteteli sopra un piatto, contornandoli con delle fette di prosciutto cotto, alternate con dei crostini fritti.

318. Filetti d'anitra alla provinciale.

Pulite, levate e tagliate i filetti a tre anitre e conditeli con sale, pepe e noce moscata.

In una terrina mettete 3 rossi d'uova qualche cucchiata di funghi triti cotti e 150 grammi di burro liquido.

Sbattete bene quest'insieme, e quindi stemperateci dentro i filetti uno alla volta. Quindi toglieteli da questo marinaggio e metteteli nel

pane grattugiato, paregiate poi i filetti e fateli friggere al burro in un *sautè*. Ciò fatto, accomodateli in un piatto e guarniteli con dei funghi salsati con olio, burro d'alice e prezzemolo.

319. Costolette di majale alla purée di castagne.

Dopo che avrete tagliata a pezzi una dozzina di costolette di majale, battetele con la maraccetta, e paregiatele in forma graziosa, pilottatele con po' di lingua scarlatta, conditele, ponetele l'una vicino all'altra in una casseruola piatta insieme a dei pezzi di lardo e di legumi sminuzzati, bagnate a giusta altezza con del brodo non sgrassato. Mettete a bollire il liquido fatelo ridurre a metà e mettetelo a fuoco moderato. Intanto finite di cuocere le costolette.

Quando son giunte a punto di cottura spennellatele con la loro stessa sostanza, ponetele in corona sopra uno strato di farcia spalmata sul piatto. Ponete nel centro una *purée* di castagne, cospargetele con un po' di sostanza liquida, e mandate a parte una salsiera di salsa Madera.

320. Costolette di maiale ai tartufi.

Paregiate 12 costolette di maiale e fatele marinare a crudo, quindi ponetele in una casseruola con dell'olio, e tenetele a parte coperte.

Con le loro parature e qualche pezzo di carne di vitella magra, preparate una farcia e *granelle*, mescolateci 3 cucchiata di tartufi crudi tagliati in piccoli dadi; prendete 6 cucchiata piene di questa miscela e mettetela sopra una tavola coperta di farina. Quindi con le mani avvoltole fino a che vengano 6 budini della stessa forma e dimensione delle costolette; quando sono giuste fatele sgocciolare, stemperate nell'uova sbattute e passatele.

Tagliate a fette dei tartufi e metteteli in una casseruola con della Madera.

Con le ossa un po' di parature di maiale, un po' di vino, brodo, e aromi preparate una sostanza di maiale, passatela, disgrassatela, fatela ridurre e legatela con qualche cucchiata di salsa spagnola.

Pochi minuti prima di servire, saltellate le costolette e quando son cotte ritiratele e mettetele in corona sopra un piatto caldo, alternate con un budino di farcia fritto al burro, e poggiate nel mezzo il *ragout* di tartufi.

321. Faraon alla lionese.

Aggiustate la faraona secondo le regole e consuetudini dell'arte, fiammatela, sopprimendo le ali il collo e le zampe e dopo che l'avrete divisa in cinque parti, tagliatele anche il petto in due e mettetle insieme alle coscie le ali in una casseruola piatta insieme a burro ed olio. Quando l'avrete fatta rinvenire a fuoco vivo, ci aggiungerete tre cucchiainate di scalogne trite. Quando s'incomincerà a colorire aggiungeteci i filetti e lo stomaco della faraona e conditela. Quando sarà quasi cotta vi aggiungerete dei carciofi teneri, divisi a spicchi ed un po' d'olio. Fatto ciò mettetle in casseruola a fuoco moderato e coprite il coperchio di cenere calda, e fate cuocere fino a che la faraona ed i carciofi sieno giunti al loro punto di cottura, allora metterete la faraona sopra un piatto ed intorno ad essa dei carciofi, quindi aggiungerete nella casseruola qualche cucchiainata di salsa bruna, leggiera, fatela bollire e finitela mettendoci un po' d'erbetta ed il succo di un limone, versate ciò sulla faraona e servite.

322. Polli ripieni alla padovana.

Disossate lo stomaco a 4 polli, quindi tagliate 300 grammi di lardo fresco con 6 rognoni di montone, qualche fegato di pollame sbianchito aggiungete a questa miscela un eguale quantità di mollica di pane inzuppata nel brodo 4 rossi d'uovo, sale, pepe, ed un po' di erbette trite.

Con questa farcia riempite i polli, tirate la pelle dello stomaco al disopra e legate le zampe inclinate in dentro. Mettete tutto ciò dentro una casseruola, con qualche legume ed un po' di prosciutto: inzuppate a metà dell'altezza con del brodo, ricoprite con un pezzo di carta rotonda imburata, fate abbragiare lentamente girando spesso. Quando son giunti al punto di cottura, sgocciolateli.

Allungate con un po' di sugo ed un mezzo bicchiere di vino, fate bollire, passate; disgrasate e riducete, e legate con qualche cucchiainata di salsa spagnola ed aggiungete delle olive alquanto sbianchite.

Fate cuocere all'acqua salata 250 grammi di tagliatelle, conditele e finitele con burro, parmigiano, salsa di pomodoro e adagiatele sopra un piatto.

Legate i polli e poggiateli sulle tagliatelle.

In una salsiera versate la salsa d'olive ed inviatele separatamente.

323. Galline faraone al santè.

Mettete a rinvenire al burro 2 cucchiainate di scalogne e cipolle tritate ed aggiungeteci una ventina di funghi freschi tagliati e fate cuocere fino a che sia ben ristretto, e quindi aggiungeteci un bicchiere di vino ed uno spicchio d'aglio. Dopo coprite la casseruola e fate ridurre il vino a metà. Condite il trito nell'erbe, aggiungeteci un po' di erbetta e 4 decilitri di salsa bruna, quindi buttateci su del brodo, e ritirate dal fuoco.

Fiammate due faraone, e mettetle la carcassa le coscie e le ali in una casseruola, insieme a del burro liquido ed uno spicchio d'aglio e condite.

Quindi dimenando fate cuocere a metà, aggiungeteci i filetti ed i pezzi superiori del petto e finite da cuocere a fuoco moderato.

Allorchè avrete fatto ciò sgocciolate il grasso delle faraone, ed inzuppate presto con circa mezzo bicchiere di vino bianco. Dopo fate ridurre di molto il liquido, per cospargerle di *glace*, accomodatele a cespuglio su di un piatto caldo e copritele con il trito dell'erbe.

324. Timballo di riso alla piemontese.

Ungete abbondantemente di burro una forma di timballo, indi tagliate con stampo dei tartufi neri che applicherete contro le pareti della forma imitando un disegno a gusto del cuoco. Mettetelo sul ghiaccio, acciocchè il burro, congelandosi, assicuri le decorazioni.

Intanto preparate un riso all'italiana versatelo nel timballo coprendo con cura le pareti, lasciandovi uno spazio nel mezzo, che riempirete, sia con intingolo alla finanziaria, sia con scaloppine di pollo o di fagiano o di pernice cotti e salati al burro con tartufi bianchi o neri. Ricoprite la superficie dell'intingolo con un estratto di riso e lasciatelo riposare un istante sulla bocca del forno.

A tempo debito rovesciatelo sul piatto e mascherate leggermente, tanto la superficie quanto il fondo del piatto con una salsa spagnola ben succolenta.

Servite a parte una salsa con tartufi.

325 — Timballo di lasagne alla milanese.

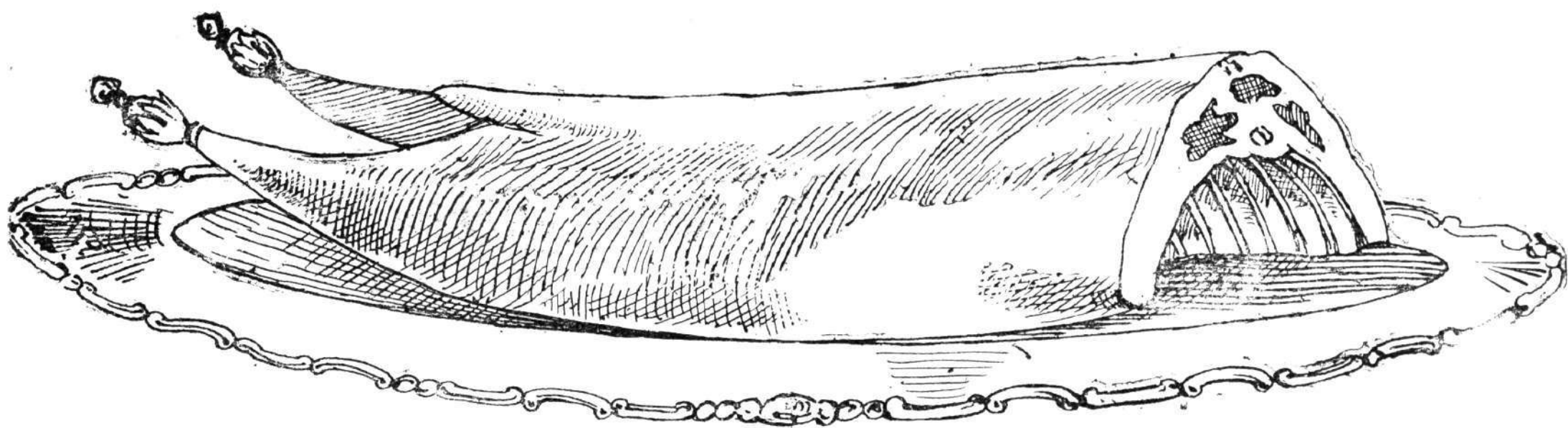
Approntate una pasta fina da timballo, imburratevi lo stampo che vi occorre, incamiciatelo della suddetta pasta, riempitela di fagioli o granturco, e cuocete a forno temperato. Fate attenzione che rimanga di colore chiaro e, come è pronta, vuotateli.

Avrete pronto un intingolo di pollo, lingua rossa, tartufi e funghi, il tutto tagliato a filetti e condite con sugo e poca besciamella, che mescolerete con sufficiente quantità di lasagne

326 — Cosce di tacchino all'italiana.

Quando avrete staccato 4 cosce di tacchino, tenendo la pelle più lunga che sia possibile; dissossatele, lasciando aderente a ciascuna un'estremità dell'osso in maniera da formare manico; riempitele con una farcia di pollame solida, mescolata con tartufi e prosciutto cotto tagliato a dadi; cucitele rotonde, fasciatele di lardo e fatele cuocere con fondo di legumi. Lasciatele raffreddare a metà sotto leggera pressione, poi slegatele per tagliarle ad incavo, sciogliete il

ARROSTO D'AGNELLO.



- (72) Tagliate l'agnello, che sia ben frollo, fino al primo osso della spalla con che avrete metà dell'agnello colle due coscie; marinatelo, lardellatelo a piacimento, dategli una forma rotonda, cospargetelo di sale, avvolgetelo nella carta unta di burro e assicuratelo sullo spiedo affinché non prenda brutta forma e non abbia a girare; due ore bastano a cuocerlo; tuttavia quando non è più rosso nel mezzo potete essere sicuri che è anche cotto. Disimballatelo, glassatelo d'un bel colore dorato, disponetelo sul piatto e servitelo con una *demi-glace*, alla quale avrete aggiunto un pezzo di burro fresco, il sugo di un limone e un pizzico di pepe, affine di rialzare il gusto alquanto insipido dell'agnello.

Questo arrosto può egualmente servirsi con un'insalata di crescione a parte, o pure per rilievo con una guarnizione di spinaci, di punte d'asparagi, od anche con una *purée* di cardi, di sedano, di patate, ecc. Nella redazione del *menu* non avete per ciò a riferirvi che alle guarniture impiegate.

condite con burro, sugo condensato e formaggio grattugiati: badate che non vi sia liquido e riempitene il timballo che coprirete con pasta. Rovesciate su un piatto e verniciate la parte esterna del timballo con uovo sbattuto; decoratelo con pasta mezza sfoglia, esponetelo al forno moderato tanto che basti a far cuocere la decorazione e servitelo ben caldo, accompagnato con una salsiera di spagnola mista a sugo di selvaggina.

Fate attenzione che il ripieno sia messo dentro caldissimo, altrimenti non avrebbe tempo di riscaldare.

Questi timballi si guarniscono pure di maccheroni, ravioli, tagliatelli, ecc. e prendono il nome della guarnizione che gli si dà.

manico; mettetele quindi in una casseruola col loro fondo di cozione passato, digrassato e ben ridotto a mezza *glace*.

Riscaldetele dolcemente, bagnandole, con la cozione ridotta, indi sgocciolatele sopra una teglia, spolverizzatele con mollica di pane, bagnatele con burro sciolto e fatele glassare a forno caldo; incartocciate i manichi, adagiateli sopra una guarnizione di riso alla piemontese, disposta a piramide, sopra un piatto. Servite a parte una salsa spagnola ridotta alla cozione del tacchino, ma poco legata.

327 — Cromeschini di maiale.

Prendete del fegato e del lardo in dose eguale; tritate ed amalgamateci insieme sale,

pepe, noce moscata, cannella fina un po' di formaggio e qualche rosso d'uova. Tagliate a pezzi quadrati larghi, quattro dita della reticella di maiale e mettete per ogni pezzo un cucchiaino di composto che ravvolgerete nella reticella conservando la forma quadrilunga; passateli al pane all'uova battuto e quindi nuovamente al pane, quindi accomodatevi regolarmente con del burro depurato, asciuguteli e serviteli con buon sugo e salsa di pomodoro.

328 — Budino di fegato di maiale.

Pestate un bel pezzo di fegato con egual quantità di lardo fino, aggiungeteci un po' di tartufi, erbe fine, sale, pepe e noce [moscata, qualche torlo d'uovo e poco vino Madera.

Passate il tutto allo staccio, quindi lavorate il composto che metterete in uno stampo guarnito di sottili fette di lardo; fate cuocere a bagno-maria per circa un'ora, indi servite con salsa all'essenza di funghi o di tartufi.

329. — Pasqualine d'agnello.

Disossate 2 spalle d'agnello, salate le carni nell'esterno, riempite il vuoto con una *farcia quenelle*, mista con piccolo *salpicon* di tartufi; cucite le spalle in forma oblunga, acconciate l'estremità del manico ad alcuni centimetri della giuntura; imbrigliatele a giusa di anitrelle, *imbianchitele* nell'acqua tiepida e che arrivi allo stato di ebollizione per rassodarle leggermente, sgocciolatele subito, rinfrescatele; quando sieno ben fedde lardellatele sopra la parte che simula il dorso dell'anitrella, mettetele in una casseruola con fondo di lardo, bagnatele fino quasi a coprirle con uno *mirepoix*, cuocetele lentamente. Intanto cuocete 15 peducci di agnello in un fondo bianco, per disossarli e mascherarli con una salsa Villeroi, impanarli e friggerli. Cuocete egualmente 6 orecchie d'agnello, asciugatele sopra un pannolino; quando sono fredde, riempite il vuoto con un poco di *farcia quenella* con erbe fine; passatele nell'uovo sbattuto per impanarle e friggerle di bel colore.

Fate imbianchire una dozzina di animelle d'agnello, d'egual grossezza, imballettatele con tartufi crudi, fatele cuocere, glassandole di bel colore. Cuocete infine 6 cervella e 6 lingue d'agnello procedendo come di pratica.

Tagliate una piccola crostata di riso ovale e

bassa ed incollatela sul fondo del piatto da *relevè* (dopo averla tagliata ad incavo). Al momento di servire, mettete una spalla d'agnello sopra ogni estremità della crostata dopo averle tagliate, sostenetele con due asticciuole guernite, circondatele con una guarnitura di cappelli di funghi; disponete in gruppi intorno alla crostata, le orecchie ed i peducci d'agnello fritti, le lingue e le cervella cotte; mascherate queste due ultime guarniture con un po' di salsa alemanna; glassate bene le animelle.

Servite il *relevè*, accompagnandolo con un piatto di risotto alla milanese ed una salsiera di spagnola ben ridotta, ma poco legata.

330. — Quarto d'agnello, con salsa alla menta.

Segate e metà della sua lunghezza lo stinco d'un quarto d'agnello; mettetelo allo spiedo per arrostarlo con fuoco abbastanza moderato, bagnandolo con burro. Un quarto d'ora prima di levarlo dallo spiedo, salatelo, disponetelo sopra un piatto da *relevè*. Servite a parte un po' di buon sugo, nonchè una salsiera di salsa alla menta.

331. — Pane di fegatini di pollastre alla gelatina.

Proporzioni:

Grammi 600 di fegatini di pollastre.

- „ 400 di fegato di vitello ben chiaro.
- „ 250 di polpa di pollame cruda.
- „ 780 di lardo fresco.
- „ 200 di lingua di manzo allo scarlatto.
- „ 150 di prosciutto grasso e magro.
- „ 600 di tartufi di Norcia.
- „ 120 di panata.

N. 6 tuorli d'uova.

Procedimento:

Tagliate in fette il fegato di vitello dopo avergli levato le pellicole, e fatelo rosolare a fuoco vivace, con lardo sciolto e poco olio in un *sautè*, insieme ai fegatini e la polpa di pollame. Aggiungete qualche cucchiata di erbe fine cotte, aggiungete un po' di sale, di pepe e di spezie, e bagnate con mezzo bicchiere di marsala che farete ridurre lestamente.

Indi pestate tutto ciò, insieme al lardo ed alla panata, passate allo staccio, e poi mettetelo il pesto in una catinella, e lavoratelo bene con un mestolo.

Mischiate nel pesto la lingua di manzo e di

tartufi tagliati in dadi, mezzo bicchiere di marsala ed i 6 tuorli.

Foderate di fettine di lardo uno stampo ovale, liscio, riempitelo con il pesto di fegato, copritelo ancora con liste di lardo, e poi adagiate lo stampo in un recipiente per far cuocere il composto al bagno-maria. Dopo due ore di cottura ritirate dal forno lo stampo e fate raffreddare il composto, poi tuffate lo stampo in acqua calda, capovolgete il pane di fegato sopra un coperchio di casseruola, tagliatene il lardo che lo involge, pareggiatene la superficie con una lama di coltello bagnata in acqua calda, spennellatelo di sostanza ristretta e fatelo scivolare sul rialzo che avrete a ciò preparato.

332. — Timballetti di maccheroni alla padovana.

Cuocete 500 grammi di maccheroni mezzani, scolateli e stendeteli sopra una salvietta, tagliateli poscia in pezzi eguali di due centimetri, ungete di burro una dozzina di stampini di rame (*gobelotti*) e poi montate in essi i maccheroni addossandoli alle pareti a guisa di chiodi, sostenendoli man mano con uno strato sottile di farcia cruda, cioè a dire con della polpa di pollo o di petto di tacchina cruda pistata, insieme ad un po' di sale, di pepe e di noce moscata, e terminate con un pezzo di burro e poi passate allo staccio.

Riempite il vuoto con un ripieno (*salpicon*) composto di tartufi e fegato grasso, legati con un poco di salsa al madera. Coprite il ripieno con altra farcia e chiudete il tutto con un disco di carta bianca unta di burro. Disponete poscia gli stampini in un recipiente contenente dell'acqua bollente per farli cuocere al bagno-maria in forno per circa venti minuti.

D'altra parte riempite con farcia di pollo alla crema, un piccolo stampo a piramide, lasciando un vuoto nel mezzo il quale riempirete col medesimo ripieno dei timballetti aggiungendovi in più delle piccole bracioline di pollo; coprite con la medesima farcia alla crema e poi un disco di carta unta di burro. Cuocete anche la piramide come i timballetti. poi capovolgetela sopra un piatto, mettete all'ingiro i timballetti, e su ciascuno di questi posate un disco di tartufo nero, sgocciolate superficialmente della sostanza di carne, e servite da parte una salsa all'essenza di tartufi.

333. — Stomachi di pernicio'tti.

Procuratevi 4 perniciotti, facendo attenzione che siano bene intatti sul petto.

Tagliate loro il collo, lasciando aderente sui perniciotti la pelle, toglietene anche le coscie acciò gli stomachi restino liberi delle parti posteriori, per riempirli con una farcia cruda.

Cucite bene la pelle al disotto perchè il ripieno non sfugga, infilate sugli stomachi dei pezzi di tartufi crudi foggianti a chiodi, involgeteli di lardo in fette, e fateli cuocere in una teglia, versando su di essi del sugo bollente di selvaggina e del vino bianco.

Fate una farcia, con le coscia dei perniciotti con la quale riempirete una bordura decorata con tartufi, ed intonacherete un crostone di pane fritto in forma di piramide, che fisserete sul piatto.

Cuocete la bordura, capovolgetela sul piatto, adagiate su di essa con bel garbo gli stomachi dei perniciotti, guarnite il vuoto del centro con cappelle di funghi e tartufi e salsate il tutto con buona salsa spagnola ridotta all'essenza di pernici e tartufi. Servite da parte il resto della salsa.

334. — Lingua scarlatta, e petto di tacchino alla gelatina.

Disponete un rialzo sopra un piatto oblungo, ricopritelo superficialmente con carta bianca, fissate nel centro un piccolo sostegno in pane incamiciato di burro, alto cinque o sei centimetri.

Prendete due lingue allo scarlatto già cotte e fredde, tagliatene le parti più grosse in fette troppo sottili; pareggiatele regolarmente, e disponete in corona sul rialzo, all'ingiro del burro.

Avrete cotto precedentemente in brodo bianco gelatinoso due petti di tacchino e poi freddati nel brodo stesso, tagliatene la pelle e pareggiateli col coltello, tagliandoli in fette eguali, piuttosto fine, e le collocherete in simmetria sul rialzo. Guarnite con gelatina e tartufi, e servite da parte due salsiere di salsa maionese alla *ravigotte*.

335. — Filetti d'anatra all'aristocratica.

Prendete dei filetti di anatra e batteteli per farli sottili e di forma ovale regolare, quando li avrete salati li metterete in una teglia sottile, insieme al burro e cuoceteli a fuoco vi-

vace. Dopo li scolerete e li farete raffreddare leggermente; mettetli nuovamente in ordine e copriteli con una salsa *chaufroix* bionda. Quando questa salsa sarà divenuta fredda, ne taglierete il di più e quindi con una fetta di tartufo decorate ogni filetto che poi velerete con gelatina. Sopra un piatto che sia rotondo incollate un rialzo, e quindi con un disco di carta ricoprite la superficie e collocate quindi i filetti con un po' di gelatina. Guarnite con tartufi e servite con salsa majonese

336. — Delle varie specie di fonduta.

Questo cibo, che è originario dalla Svizzera, si nomina con una parola francese in traducibile, *fondue*.

La fonduta si compone di cacio fresco o fontina mescolati con dei tuorli d'uova, latte e burro. [Essa è piatto d'ordine nel Piemonte quando è il tempo dei tartufi bianchi ed è una vivanda così saporita e sana che forma la delizia dei buon gustai.

337. — Fonduta alla Svizzera.

Mettete in una casseruola la quantità d'uova sufficiente per le persone che avrete da servire, quindi uniteci una terza parte del suo peso di griviera grattugiata e del burro della quantità di un sesto di peso della griviera.

Quindi ponete la casseruola sul fuoco, e rimestate questa miscela fino a che sia divenuta spessa ed alquanto molle, aggiungetevi un pizzico di pepe e quindi servite su piatto caldo.

338. — Fonduta alla Piemontese.

Prendete 210 grammi di sbrinzo fresco (fontina) e mettetela a rammollire in un po' di latte. Quindi tagliatelo a dadini, unitevi 3 tuorli d'uova ed una cucchiata di farina e mettete il tutto dentro una casseruola avendo cura di rimestare acciocchè non attacchi nel fondo. Quando avrà presa una pastosità filamentosa, seguitate a farla bollire ancora fino a che sia ridotta come un liquido, e poscia levatela dal fuoco.

Servite sopra un piatto caldo, con guarnizione di tartufi bianchi e tagliati finissimi. Al caso, e secondo il gusto potrete anche servirla con una bordura di polenta.

339. — Asticciuole guarnite.

Le asticciuole, calde o fredde costituiscono ad un tempo la guarnizione e l'ornamento dei pezzi; nella maggior parte di casi non sono impiegate che a titolo d'ornamento e per la grandezza del servizio. E' in questo senso che le interpretano in generale le persone avvezze alle tacite riserve della mensa, ma i maestri cuochi non debbono tuttavia approfittarsi di quelle riserve per comporre le asticciuole con elementi non mangiabili. Di certo una persona ammodo non torrà del pezzo un'asticciuola guarnita con legumi rabescate, il cui aspetto indica chiaramente la natura e destinazione. Ma un commensale può sempre essere tentato di prendere un'asticciuola guarnita d'un bel tartufo o d'una cresta appetitosa; bisogna dunque che siffatte asticciuole non siano nè adulterate, nè preparate in condizioni immangiabili.

Le creste, i tartufi, i funghi, i gamberi, i granchiolini, devono necessariamente trovarsi nella migliore condizione di cucinatura. I maestri cuochi devono sempre evitare quelle sorprese antipatiche che possono destare diffidenza nella mente de' convitati. Le asticciuole, comunque sieno, sono montate su una spadicina d'argento a lama liscia, punta acuta e decorata alla parte superiore con un'ornato qualsiasi a piacimento.

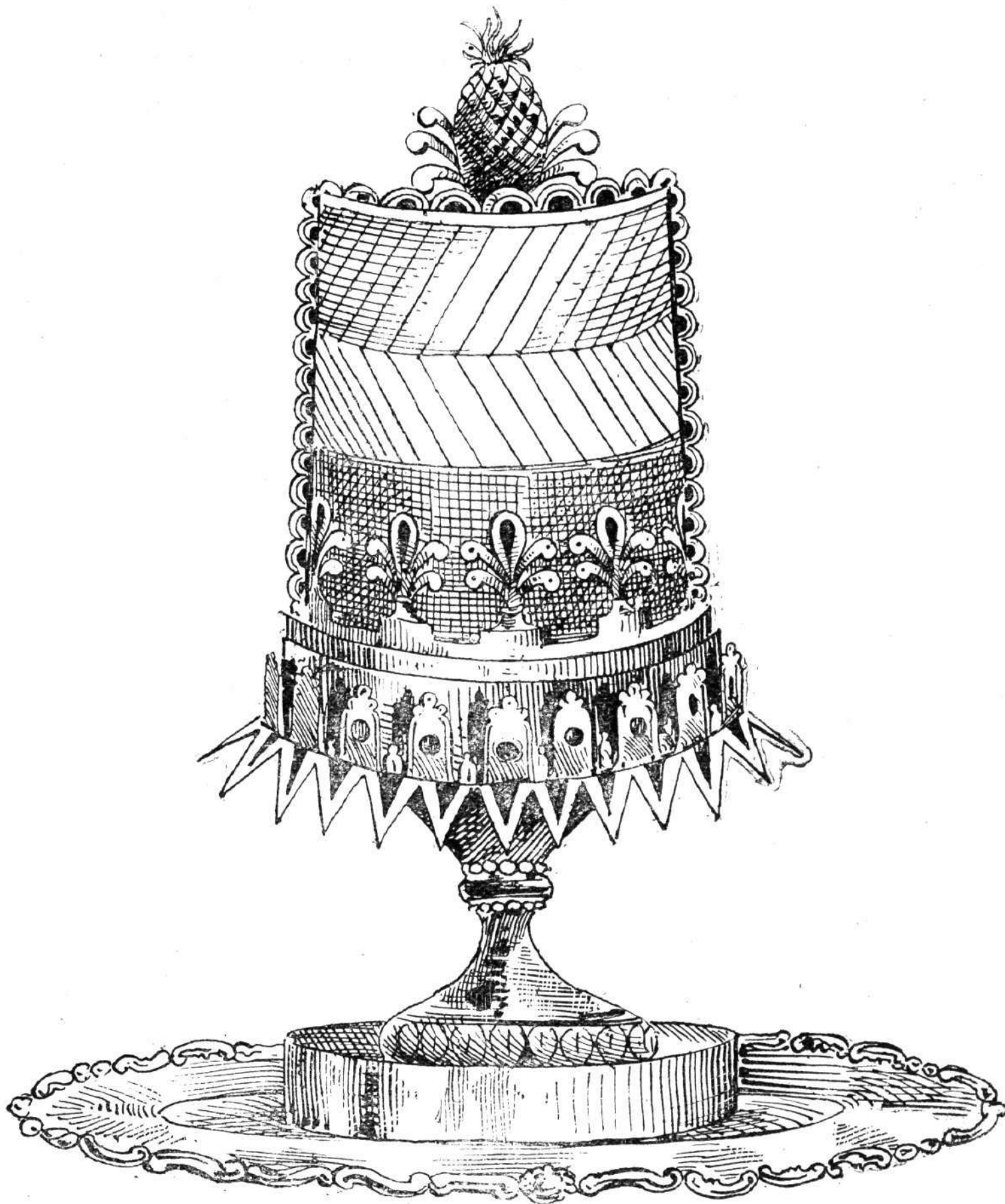
Nelle case patrizie le asticciuole portauo per ornamento gli stemmi di famiglia. Si vendono dagli argentieri delle asticciuole di metallo inargentato, con soggetti variati, a modico prezzo e benissimo eseguite. Era pressochè impossibile di riprodurre in un'unica tavola delle asticciuole tutte le varietà di apparecchio; ma possono abbellirsi da persone dell'arte a seconda delle loro risorse e de' loro mezzi. Inoltre una gran parte de' nostri piatti caldi o freddi sono ornati con asticciuole di natura e di costruzione differente. Esse possono pertanto servire di modello tanto di apparecchio come applicazione. Terminando questo articolo non sapremmo dispensarci dal raccomandare vivamente ai maestri di cucina di mettere la maggior cura e diligenza nell'apparecchio delle asticciuole. Meglio sarà non farne, piuttosto che presentarle in condizioni imperfette.

Un asticciuola perchè riesca di pieno effetto è necessario che oltre essere elegante e corretta,

sia costituita in condizioni adatte e proporzionate al piatto che deve abbellire.

nel loro stato naturale cioè non pelati. Si servono pure i tartufi pelati, tagliati a fette grosse, a

GATEAU GARIBALDI ALL'ANANASSO.



- (73) Dose: 300 grammi di zucchero, 10 uovi, 300 grammi di farina di prima qualità, e 100 di burro. Imburrate 3 stampi a bordura uguali, passateci del zucchero a velo per poi mettervi il sudetto composto. Mettete ad un puzonetto le 10 uova meno 2 bianchi, il zucchero, e sbaitete con la frusta mettendo il polzonetto sopra la cenere calda, seguitando a sbattere fino a che il composto sia ben spumoso, indi vi unite la farina, poi il burro sciolto, e versate nelle bordure, che di già avrete imburrate e mettetela al forno leggero per farla cuocere. Quando sono pronte sfornatele sopra una lastra di rame e lasciatela freddare per poi unirle tutte tre insieme, formando un solo *gateau*, glassandoli uno bianco, uno rosso ed uno verde, e nel metterli insieme aggiustateli acciocchè restino fermi ed in ordine di colori verde, bianco e rosso. Fermato il *gateau*, mettetelo su d'un rialzo aggiustato sul piatto. Riempite il vuoto con crema pasticciera a l'ananas, guarnite il *gateau* con fette di ananasse decorato come dal disegno; e mettete il piatto sul zoccolo.

LE GUARNIZIONI.

340. — Guarnizione di tartufi neri

I tartufi che si servono coi *releves* sono quasi sempre interi e pelati; talvolta però si servono

quarti, a secondo della loro grossezza e della natura del *relevé* che accompagnano. I tartufi si fanno cuocere interi e non pelati; i tartufi pelati e tagliati, possono cuocersi semplicemente con un po' di sugo e di vino od anche con una *mirepoix* o nella salsa che deve accompa-

gnare il *relevé*. Badisi che i tartufi non devono cuocere troppo, bastando che siano ben penetrati dal calorico. Se i tartufi destinati a guarnire i *relevés* non fossero ben neri nè di perfetta qualità, il che si verifica spesso, si potranno scegliere i più rotondi per votarli, cuocerli e riempirli con un saipicone qualsiasi. I tartufi impiegati per le asticciuole sono di solito cotti interi e non pelati. Si fanno cuocere assai leggermente nel vino; non è necessario siano di prima qualità non essendo destinati ad essere mangiati, basterà dunque che siano di bella forma, e molto neri esternamente.

341 — Guarnizione di tartufi bianchi per *relevé*.

Questa specie che il Piemonte somministra d'eccellente qualità, s'impiega poco per guarnizione di *relevés*, perchè tali tartufi non si possono cuocere. Si servono come ausiliari negli intingoli applicati ai *relevés*, nel qual caso si lavano in acqua fredda, si asciugano con un pannolino, poi colla punta d'un coltellino si levano diligentemente i punti neri visibili sul loro involucri e si tagliano a fette sottilissime.

Vi sono poi quelli delle Romagne; che anche essi sono buoni, ma di meno pregio.

342 — Guarnizione di funghi commestibili, per *relevés*.

Per funghi *commestibili* intendiamo quelli prodotti dalla coltivazione, nelle cantine o grotte oppure nelle cave. Quando sono di buona qualità, freschi e compatti sono pregevolissimi, non solo per il loro eccellente aroma, ma perchè si possono servire senza alcun pericolo. Inoltre hanno il vantaggio d'essere coltivati e raccolti in ogni stagione. I funghi di Parigi sono generalmente di qualità superiore e di grande utilità per la cucina; ed ora anche in Italia abbiamo varie di queste coltivazioni che dà i medesimi risultati di Parigi. Perocchè i funghi praticelli si conservano poco tempo nella loro condizione di freschezza e non si possono spedire altrove che nello stato di conserva e quindi con molto pregiudizio delle loro qualità.

I funghi si servono per guarnizione di *relevé* quasi sempre interi, torniti o scanalati, in ogni caso non s'impiegano che i cappelli, i quali devono essere più possibilmente bianchi. Per ottenere questo risultato si fa sciogliere un pezzo di burro cui si aggiunge il sugo di qualche li-

mone e, mano, mano, che i cappelli dei funghi sono torniti si gettano dentro. Di tanto in tanto saltellateli, tenendoli coperti sino a che siano tutti torniti; allora si fanno cuocere per cinque o sei minuti a fuoco ardente ed a casseruola coperta. In generale i cappelli dei funghi si dispongono a gruppi attorno ai *relevés*.

343 — Guarnizione d'uovoli per *relevé*.

Gli uovoli si servono farciti o affettati; nel primo caso si dispongono attorno ai *relevés*, nel secondo è meglio servirli a parte.

344 — Guarnizione di porcini o boleti.

Se i funghi ceppetelli o boleti o porcini sono di media grossezza, rotondi, compatti, si possono tornare e cuocere come i funghi commestibili con burro e sugo di limone; si possono servire in fette come pure gratinati od anche soltanto in olio o burro. Qualora siano molto grossi, si possono impanare all'uovo e friggere, sia al burro in un tegame, sia a grande frittura.

345 — Carciofi alla Fattoressa.

Prendete dei carciofi che desiderate servire spogliateli delle foglie dure e della parte amarognola, fateli in quattro pezzi passateli in acqua fresca con poco succo di limone o aceto acciò non diventino neri, scottateli in acqua bollente e poco sale, scolati che siano li aggiustate in una teglia o *sauté* con burro e poco brodo bianco, fate cuocere a fuoco moderato, frattanto vi preparate una salsa in questo modo. In una casseruola mettete un poco di burro, altrettanta farina, fate un poco rosolare, ma che non vi prenda colore, unitevi del latte, dimenando con mestolo di legno acciò non vi resti dei grumi, mettete sale pepe e noce moscata fate bollire a fuoco moderato dimenando sempre acciò resti ben liscia e sia di una certa consistenza da fasciare i carciofi unitevi nel momento della griviera grattugiata (formaggio), e versate insieme sui carciofi che farete bollire insieme e servite sul momento.

346 — Filetti di tacchino alla *ravigote*.

Fate cuocere in un *sauté* spalmato di burro, una quindicina di filetti di tacchino. Dopo che li avrete fatti scolare, raffreddateli e quindi immergeteli in una salsa *ravigote* alla gelatina. Acciocchè si raffreddi la salsa, metteteli mano

mano sopra una lastra, togliete la salsa in più e velateli di gelatina e quindi poggiateli in corona sopra uno strato di gelatina rappigliata su di un piatto.

Dopo aver fatto ciò, con una guarnizione di legumi di varie spece riempitegli il centro.

Il piatto lo guarnirete con crostoni e servite insieme ad una salsa di *ravigote*.

347. — Quenelles di fagiano.

Spolpate perfettamente un fagiano, e tagliategli tutte le parti nervose e le pellicole, ed avrete, se il fagiano è grasso e polputo, da 40 a 50 gr. di polpa. Condite allora questa con sale, pepe e noce moscata grattata, e fatela pestare nel mortaio finchè sia ridotta una pasta fine ed umida. A questo punto aggiungete un buon terzo del suo volume di panata preparata con della farina di riso, e seguitate a pestare.

Allorchè la panata si è perfettamente unita alla polpa del fagiano, aggiungetegli circa 200 grammi di burro fino, e dopo aver mischiato bene anche quest'ultimo ultimerete l'operazione con l'addizione di tre rossi d'uova. Passate il composto allo staccio, mettetelo poi in una terrina per lavorarlo con una cucchiaja ed incorporategli poco per volta un decilitro di panna doppia.

Con questa farcia foggiate delle grosse *quenelles* le quali potrete servire o semplici o decorate, o ripiene di tartufi ec., ec., s'intende dopo di averle fatte cuocere nell'acqua bollente salata, ma senza farle bollire, e quindi servirle salsate con una vellutata all'essenza di fagiani.

348. — Mousse di lepre alla gelatina.

Prendete due filetti di lepre, arrostito ma non troppo cotto, tagliateli in piccoli pezzi, ed aggiungete loro una dozzina di fegatini, di piccioni saltati nel burro e prosciutto e poi fatti raffreddare.

Ciò fatto passate tutto insieme in un mortaio ed allorchè il pesto è divenuto finissimo, aggiungetegli un terzo del suo volume di salsa *chou-froix* scura all'essenza di selvaggina. Raffinate il composto in uno staccio più fino e mettetelo quindi in una casseruola, la quale appoggerete su un poco di ghiaccio pestato. Agitate conti-

nuamente col mestolo ed allorchè il composto accenna a divenir spesso, mischiategli con garbo cinque o sei cucchiariate di panna montata e cinque o sei tartufi neri cotti e tagliati in pezzetti riquadrati.

Frattanto avrete fatto congelare uno strato di gelatina sulle pareti interne di uno stampo, della forma di mezzo melone, ed in questo versate il composto di lepre riempiendolo fin rasente agli orli per farlo congelare.

Pochi minuti prima di servire in tavola immergete lo stampo nell'acqua tiepida, asciugatelo e poi sfornate la *mousse* su un piccolo rialzo di pane spalmato di burro, guarnitelo artificialmente con della gelatina e servitelo.

Con questo medesimo sistema si possono confezionare altri piatti di pernici, di fagiani o di altra specie di selvaggina.

349. — Maccheroni alla domenicana.

Lavate nell'acqua tiepida un ettogramma di funghi secchi, metteteli in una casseruola con due bicchieri di brodo di pesce, unendovi carote, cipolle, lauro e prezzemolo; lasciate cuocere un'ora a fuoco lento per poi unirvi un ettogramma di pane grattato, dimenate bene il composto e passate allo staccio ben fino in modo di avere una leggera panata. Cuocete i maccheroni, scolateli e gettateli in una tortiera con un mezzo bicchiere d'olio d'olivo. Incorporatevi la panata e una piccola *purée* di acciughe.

Questi maccheroni, si servono nelle giornate di magro assoluto.

350. — Intingolo di pernici.

Cuocete arrosto una o due pernici secondo la quantità di persone che dovrete servire.

Tagliatene i membri come è di regola cioè a dire con ogni pernice fatene cinque pezzi, e tenetele al caldo.

Fatto questo, pestate nel mortaio le carcasse e gli altri rimasugli delle pernici, con un po' di cipollina trita, qualche foglia di salvia, un pizzico di pepe ed amalgamate bene ogni cosa.

Sciogliete poi questo pesto in una casseruola con un paio di ramaiuoli di salsa spagnola ed un bicchiere di vino rosso e fate bollire per circa un quarto d'ora.

Passate poi questa salsa, che sia ben liscia, ponete in essa le membra delle pernici, e tene-

tele in caldo senza farle bollire, e quindi l'aggiusterete in un una fiamminga, le contornerete di erostini di pane fritti nel burro e dopo aver versato su i membri la salsa invierete immediatamente la fiamminga in tavola.

351. — Timballo di ravioli.

Stendete una pasta da tagliatelli abbastanza sottile, e con questa fascierete uno stampo da timballo, (specie di casseruola senza manico) precedentemente unto di burro, posando la pasta foggia in liste nel genere del disegno. Mascherate il fondo e le pareti della pasta con carta unta di burro, e riempite il vuoto con fagioli o granturco, e così fate cuocere il timballo.

Quando la pasta è ben colorita, vuotate il timballo accuratamente per non romperlo, levate la carta quando è ancor caldo, tagliate subito nel fondo mediante un tagliapaste, un disco di pasta di 10 centimetri di diametro, lasciandolo però al suo posto.

Riempite il timballo con ravioli ponendoli a strati alternati, cospargendoli di burro, parmigiano grattato, ed una salsa spagnola ristretta all'essenza di funghi.

Coprite il timballo con un tondo di carta imburata; e mettetelo alla bocca del forno.

Al momento di servire capovolgete lo stampo sul piatto del servizio, staccate il disco di pasta, salsate, poi richiudete e servite.

VARIETA'

352. — L'aglio nella cucina.

Fino dagli antichi tempi l'aglio è stato oggetto di stima e di disprezzo; i buongustai non lo accolgono troppo bene per la ragione che il suo odore è molto pronunziato.

L'aglio possiede un principio volatile acre ed irritante.

Per le sue qualità stimolanti il suo condimento e di grande utilità alle persone che abitano nei paesi meridionali e generalmente a tutte quelle persone soggette ai lavori pesanti all'aria libera.

E' noto che i gladiatori prima di scendere a combattere nell'arena ne mangiavano alquanto per acquistar forza e coraggio.

Gli egiziani adoravano l'aglio come una divinità e ad esso ricorrevano nelle grandi calamità della patria onde avere un responso favorevole o pur contrario a ciò che angustiava gli animi.

Gli antichi lo riguardavano come buono a scrutare i malefizi, e nelle loro case trovavansi appesi degli spicchi che non erano giammai toccati da alcuno.

Presso gli antichi romani non era in buon concetto e ne mangiava moltissimo soltanto la plebe, ma non era che rarissimamente ammesso nelle vivande di servizio nei sontuosi pranzi signorili rimasti celebri per le pompe, il lusso e la molteplicità delle squisitissime vivande.

Ne' tempi di mezzo però l'aglio trovò buona accoglienza in tutti i paesi e non c'era mensa che non stimasse utile far venire dell'aglio in piccoli recipienti d'argento che ponevasi in mezzo alla tavola con gran soddisfazione di tutti i convitati.

Nella cucina moderna molti non lo vogliono ammettere e lo giudicano dannoso o per lo meno inutile, però questo giudizio non toglie che nelle cucine ora sia adoperato moltissimo e riesca gradito.

Nei funghi è indispensabile l'aglio, perchè li rende più gradevoli e più sani perchè ne facilita la digestione.

I cardi che fatti con la salsa calda sono tanto squisiti, non sarebbero così se non ci fosse l'aglio.

E se ne può servire anche per la salute, per esempio la medicina domestica lo usa come vermifugo.

Messo sui cataplasmi questi agiscono sulla pelle come i senapismi.

Serve anche per preservare gli alberi dall'invasione degli uccelli mettendone alquanto fra ramo e ramo.

Infine, un cuoco abile sa metterlo in tutte le salse in maniera però che non s'abbia a sentire.

353 — Curiosità storiche.

Pare impossibile eppure molti credono, anzi, dico, hanno il pregiudizio che i sensi che servono al soddisfacimento materiale della nostra persona sieno organi volgari non pensando che, specialmente dal modo di mangiare, deriva la nostra buona o cattiva salute e che gli altri sensi certamente non sarebbero sì stimabili se non fossero aiutati dagli altri che, come ho detto, vogliono chiamare volgari.

Prova ne sia che i barbari, che non per

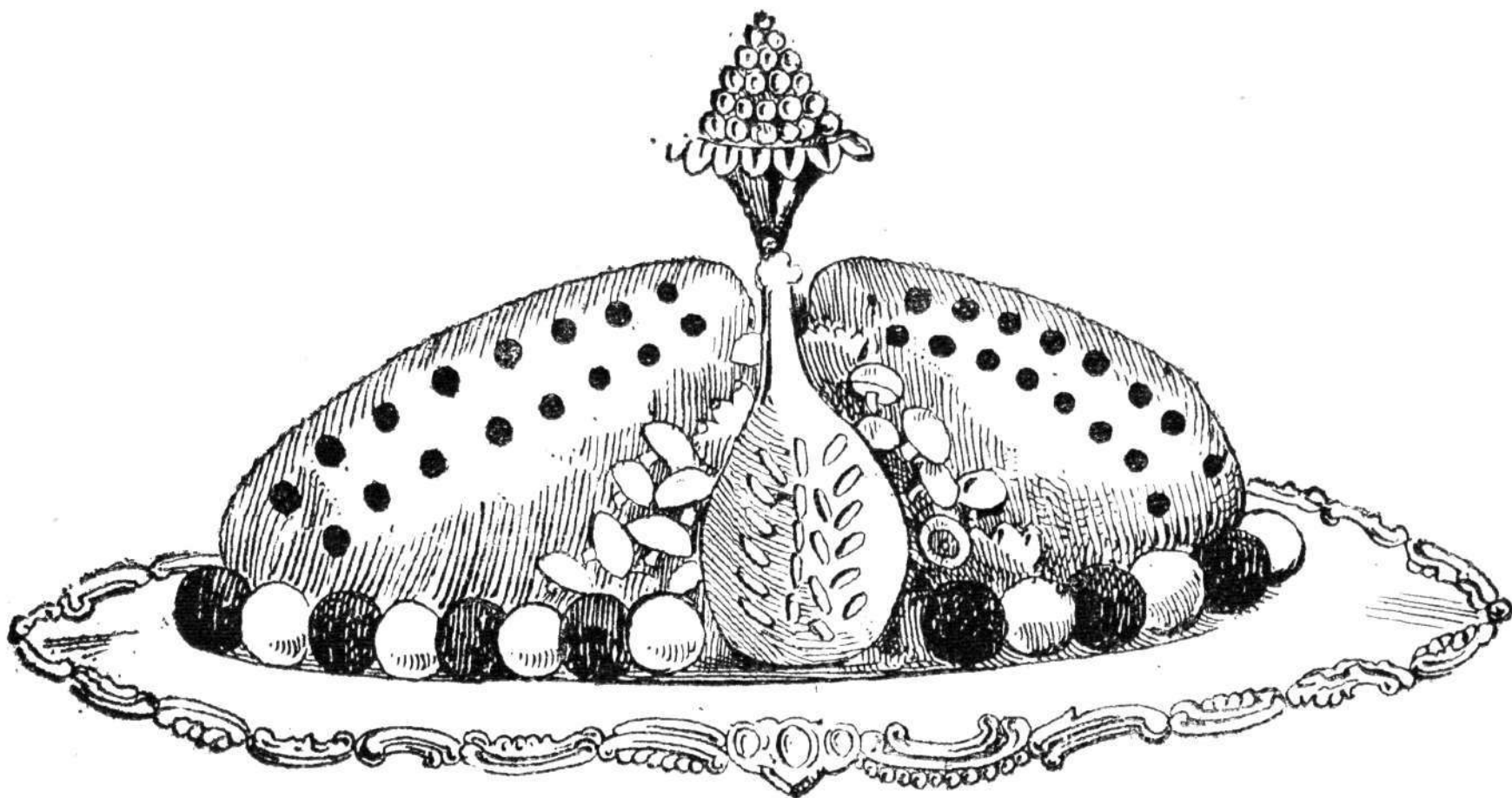
nulla erano tali, non si curavano affatto di gastronomia, cibandosi solo di carni abbruciate e di pesci malcotti e di uccelli mangiati Dio sa come. Mentre ora che i popoli sono più civili, la cucina è salita in grande considerazione dopo aver passato per tutti i gradi.

Cosa direbbero ora i nostri signori qualora venisse loro imbandito un pranzo simile a quello che diede Lionello da Chiarenza quando prese moglie.

Piatti non ce n'era che uno per ciascuno per tutte le portate e quindi, necessariamente gli avanzi dovevano gettarsi sotto la tavola.

In quanto poi alle vivande imbandite in detto pranzo vi basti sapere che si componevano di due maiali intieri e 3 storioni *dorati* — e quando dico *dorati* intendo dire non come si usa adesso, ma proprio con l'oro, appiccicato alla meglio, con arabeschi, fregi ed altre simili cose. Negli intermezzi i signori erano rallegrati

PETTO DI TACCHINO ALL'AMBASCIATRICE.



(74) Dopo aver pulito come di regola due bei tacchini grassi e giovani, distaccate loro le coscie che disosserete per farcirle, insteccarle con lardo e fiammarle.

Separate i cascami dal petto lasciando aderente a questo tutta la pelle del collo e delle reni, spezzate le ossa della struttura, ritirando le parti più sporgenti, indi riempite il vuoto al di sotto con *farcia quenelles* cruda, un po' solida, assicurandola col ripiegare e cucire la pelle. Ponete i filetti del petto su due linee, con tartufi tagliati a fettine, a punta da una parte, quadrate dall'altra; involuppateli in larghe liste di lardo, metteteli in una casseruola. Bagnateli a metà altezza con fondo a *poêler*, poneteli al fuoco e quando bollono ritirate la casseruola terminando di cuocerli su fuoco più moderato, bagnandoli di tempo in tempo; all'ultimo momento, sgocciolateli, disimballateli, riordinateli, indi disponeteli sopra un piatto lungo, appoggiandoli contro un sostegno tagliato a piano inclinato, avente una piccola tazza, rivestita di pasta, fissa nel centro; la punta dei due petti deve giungere precisamente al di sotto della tazza. Fra i due petti, da ogni lato del piatto, disponete una guarnizione composta di *quenelles*, di creste di pollo e cappelle di funghi e contro di esso adagiate le quattro coscie dei tacchini due per parte; circondate i petti con una catena di bei tartufi rotondi e cappelle di funghi bianchissimi.

Guarnite la tazza con piccoli tartufi e *quenelles* rotonde; glassate col pennello i tartufi intieri, glassate anche le coscie de' tacchini; mascherate il centro del piatto con un po' di buona salsa vellutata, fatta con una parte de' tacchini, ed i ritagli dei tartufi. Servite una parte di questa salsa in una salsiera a parte.

Incomincio dal dirvi, lettori miei, che allora non si usavano forchette; nossignore, si doveva mangiare delicatamente con le dita per la semplice ragione che la forchetta era creduta un arma diabolica, nientemeno — e non l'adoperavano altro che i cuochi.

da una musica rumorosissima, da qualcuno dei giuochi olimpici ed altri divertimenti di questo genere. E si seguitava così fino alla quinta portata alternando sempre pesci arrostiti e dorati e carni.

Insomma gli stomachi dei convitati furono

messi a ben dura prova, ma allora sembra che il fisico fosse più robusto del moderno e di ciò anche voi, o lettori, ne sarete persuasi.

Alla sesta portata si regalavano delle armi delle fabbriche di Milano.

Alla settima indovinate un po' cosa veniva?

Dodici buoi grassi, e 76 cavalli che furono donati a ciascuno dei convitati.

Via, convenite che per un pranzo di nozze non ci fu male.

Del resto, ripeto, la cucina di quei tempi era bambina; i condimenti erano conosciuti pochissimo e perciò poco ne usavano. Il burro non si usava che per la pasticceria, non adoperavasi che lardo, strutto ed olio.

I nostri buoni antichi credevano che i fagioli provocassero la sete e che il mangiare dei cavoli fosse un preventivo alla ubbriachezza.

E pensare che ora quella razza di cavoli li è finita.

354 — Plum-Cake o Fruits-cake

Plum-pudding e *plum-cake*, appartengono a un genere di pasticceria pervenutaci dagli inglesi che si piacciono di sostenere che questi pasticci altro non siano se non il famoso *trione* che i Greci antichi servivano coprendolo con foglie di fico.

Plum-pudding e *plum-cake* stentarono un pochetto ad essere ammessi nella buona cucina per l'originalità degli elementi che concorrono alla loro composizione, ma alla perfine la loro ineccepibile squisitezza ottenne il meritato trionfo onde agli inglesi si deve questa nuova ricchezza della pasticceria moderna.

Ed ora lasciamo la parola al pasticciere a cui spetta del dettare la ricetta di *Plum-cake*.

INGREDIENTI

Burro libbre 3 oncie 9

Zucchero „ 3 „ 9

Farina bianca libbre 3

Uova N. 20

Uva Malaga senza semi, libbre 12

Uva Sultana „ 9

Cedro candito in dadini „ 3

Cognac, due bicchieri da tavola

Marsala, idem

Melazzo libbre 1

Cannella in polvere 4 cucchiari da Caffè

Garofani pesti 1 idem

Noce moscata 4 idem

Magis 4 idem

Quest'ultime quattro droghe prese assieme devono pesare oncie tre.

L'uva Malaga, la sultana e il cedro vanno tenuti in fusione col Cognac e col Marsala per giorni tre, in un vaso di terra di maiolica.

Montate quindi per bene in un calderotto il burro e lo zucchero, versato poco alla volta, unendovi i torli d'uova. Montata che sia questa miscela aggiungete le droghe e il melazzo, poi le frutta, la farina e i bianchi d'uova montati alla fiocca, il tutto a poco a poco e mescolando sempre con un mestolo di legno. Di questa pasta si riempiono accuratamente degli stampi da *gâteaux* (pasticci) a cilindro, e si fa cuocere al forno temperato. Levato dal forno e lasciato raffreddare si copra il pasticcio d'un leggiero strato di pasta di mandorle, si *glassa* in fondo bianco, e si decora a piacere in bianco.

Questo pasticcio non va servito subito, perchè fresco non è molto buono. Gli è dopo circa un mese che acquista il suo perfetto grado di bontà.

355 — Asparagi

Questo legume tanto prelibato, che ven'anni orsono era poco colliato e si vendeva a prezzi talvolta esorbitanti, ora si coltiva estesamente, ed al momento propizio della stagione, i mercati ne abbondano. Ma siccome con i nuovi ed importanti progressi fatti dall'agricoltura gli asparagi si producono quasi in tutto l'anno così è in quei tempi fuori di stagione ch'essi sono più costosi, ed il prezzo varia a seconda della loro grossezza e qualità.

Questo tenero, quanto delicato e sano vegetale è uno dei più ricercati e dei più apprezzati per le sue proprietà nutritive, dolcificanti, e medicinali. Quando gli asparagi vengono raccolti in tempo, cioè a dire che non abbiano avuto campo di spigare, essi sono succulenti e appetitosissimi.

Nello stato selvatico essi sono più efficaci, specie per le malattie delle vie urinarie, ma i loro gambi però sono ordinariamente molto legnosi; perciò la coltivazione li rende migliori e più accetti ai buongustai. Molte sono le varietà che si riconoscono sia pel colore, sia per

le differenti grossezze che giungono sui mercati da tutte le provincie del regno.

Questo gustosissimo prodotto era conosciuto e coltivato anche dagli antichi e l'imperatore Domiziano, per non parlar d'altri, essendone ghiottosissimo, ne incoraggiava la coltivazione.

Gli asparagi più accreditati dai romani, erano quelli di Ravenna e di Alba. Le proprietà degli asparagi sono diuretiche; confacenti per quelle malattie in cui convengono medicine diuretiche, non eccitanti, e che hanno un'azione speciale sui reni e sulla vescica.

Numerosi e svariati sono i modi di cucinarli. Con essi si fanno *purées*, minestre, intingoli, insalata, *gratins*. ec. ec. Si condiscono anche con varie salse; ma generalmente in Italia vengono preferiti con burro e parmigiano.

Un piatto di asparagi è sempre una cosa distinta e bene accolta, e la particolarità di questo ortaggio è di rendersi gradito anche a quelli che sono ammalati di stomaco.

356 — Punte d'asparagi alla poulette

Per confezionare questo piatto non è necessario che gli asparagi sieno eccessivamente grossi, scegliete possibilmente degli asparagi piccoli, di quella razza detta volgarmente *Verdona*.

Prendete dunque la quantità occorrente di questi asparagi, e tagliatene le punte fino dove giunge la loro tenerezza, e fate che non siano più lunghe di quattro centimetri, e possibilmente che siano tagliate tutte della medesima lunghezza.

Ciò fatto fatele lessare nell'acqua e sale, e quando saranno pronte di cottura, (ma non troppo però) sgocciolatele, rinfrescatele, e poi mettetele ad asciugare sopra di un tovagliolo pulito.

Al momento di servirle fatele saltare in un piccolo *sautè*, sul fuoco, con un po' di burro liquefatto, metteteci un po' sale, pepe e zucchero in polvere, finitele con una salsa *poulette* ed pochino di sugo di limone.

Mettete gli asparagi in una fiamminga, contornateli simetricamente con crostini di pane tagliati in forma di creste di gallo, e che avrete precedentemente fritti nel burro chiarificato.

357 — Asparagi alla salsa olandese

Scegliete dei grossi asparagi bianchi, possibilmente della stessa dimensione. Con la punta di un coltellino staccate ad ognuno di essi le foglioline che vi sono aderenti e poi raschiateli superficialmente dall'alto in basso, ma con cura ed attenzione, poichè stante la loro eccessiva tenerezza, facilmente possono spezzarsi, od intaccarsi. Spuntateli regolarmente tutti della stessa dimensione, lavateli accuratamente uno alla volta, e formatene tanti piccoli mazzi, bene assicurati con lo spago, e poscia involtateli in un panno o tovagliolo umido per tenerli in un luogo fresco fino al momento di adoperarli.

Un quarto d'ora prima di servirli, gettateli in un recipiente d'acqua bollente salata, posto in un fornello ben ardente e lasciateli bollire fintantochè non siano cotti, cosa di cui presto potrete assicurarvene, pressandone leggermente uno con le dita.

Tirateli fuori dall'acqua ed appoggiateli sopra un panno asciutto per farli sgocciolare, poscia disponeteli ordinariamente sul piatto del servizio, ricoperto da un tovagliolo damascato, ed inviate da parte una salsa olandese bene cremata e vellutata.

N. B. Gli asparagi così preparati, possono anche servirsi accompagnandoli con una salsiera di buon burro fritto, di un color nocciola carico, schiumato e passato nello staccino e con un piattino di parmigiano grattato.

Ciù naturalmente dipende dalla preferenza che potranno dar loro quelli che dovranno mangiarli, ad ogni modo si possono servire anche con ambedue le salse per contentare tutti i gusti.

358. — Asparagi alla Milanese.

Procedete in tutto similmente a quanto si disse per gli asparagi alla olandese; eccetto che in luogo di asparagi grossi bianchi prendete dei così detti *verdoni*, ma grossi, e dopo averli lessati e sgocciolati a dovere, disponeteli sul piatto del servizio, ricoprendone abbondantemente la parte tenera con formaggio grattato, (parmigiano) e burro tritto di color nocciola scuro.

359. — Asparagi alla polonese.

Anche questo modo di cucinare gli asparagi è simile al precedente e non differisce se non

nel condimento, infatti dopo averli messi bene allineati sul piatto, salsateli con una salsa di pane che farete nel modo seguente:

Prendete un padellino e metteteci dentro un ettogramma di burro fresco, poi mettetelo sul fuoco a cuocere lentamente, ed allorquando il burro comincia a divenir biondo, gettategli dentro 50 o 60 grammi di midolla di pane grattata fina. Agitate continuamente il pane con un mestolino di legno ed appena che accenna a divenir biondo versatelo sugli asparagi, i quali avrete precedentemente spolverizzati con del parmigiano grattato.

N. B. — Quest'operazione si dovrà fare all'ultimo momento, perchè il burro non si raffreddi.

360. — Fetta di storione alla Vinaigrette.

Quando avrete tagliato una fetta di storione nella parte più grossa del pesce, la farete cuocere nel brodo semplice, dopo la lascerete freddare tagliandole la pelle, per coprirla con uno strato di burro alla *vinaigrette* facendo in modo che resti di forma naturale.

Quindi decoratela col *cornetto* da le parti e con rotondi di tartuffi sopra la superficie superiore.

Fatto ciò la piazzerete sopra uno strato di gelatina rappigliata nel piatto e guarnitela da tutti i lati con dell'insalata di legumi di varie specie disposti simmetricamente orlati con un po' di gelatina rappigliata. Circondare la base con alcuni crostini di gelatina.

La base del rialzo la coprirete ugualmente di gelatina, e servirete con una satoiera di *vinaigrette*.

361. — Testa di maiale arrotolata.

Prendete una testa di maiale, diguazzatela e mettetela in una casseruola con peduccio di vitello, imbianchite erbe aromatiche e legumi e bagnateli con un brodo di legumi all'aceto e fate cuocere lentamente le carni fino a che sieno divenute ben tenere, quindi scolate.

Tagliate la testa in due parti che metterete sopra due salviette, rinfrescate e conditele con sale e pepe.

Quando avrete fatto tutto ciò, pigliate i peducci e dietro cuciteli sopra ciascuna metà della testa, rotolate nei pannolini e stringetele for-

temente e quindi legatele come si fa per le gelatine di pollo.

Dopo mettetele sotto pressione per alcune ore acciocchè si raffreddino.

Fatta quest'operazione le taglierete in fette regolari, disponendole a corona sopra un piatto, con un po' di gelatina nel centro. e servitele con della salsa *Cumberland* a parte.

362. — Insalata di filetti di merluzzo.

Fate cuocere i filetti di merluzzo con vino e burro; dopo lasciateli raffreddare a guisa di scalopini, quindi poneteli sopra un piatto e marinateli con sale, olio e aceto.

Intanto avrete preparata un insalata di legumi misti e tagliati a piccoli dadi, che condirete e legherete con della majonese incollata.

Prendete due forme a cilindro lisce e incrostatele sul ghiaccio. badando però, l'una forma sia più grande dell'altra e più bassa; quindi le pareti di queste forme le decorerete mano mano con con quadratelli di legumi bianchi e rossi, bianco d'uovo e barbabietole.

Quando avrete montati in questo modo gli stampi, velate internamente con gelatina i legumi e riempite il vuoto con i filetti di merluzzo alternati con l'insalata di legumi. Dopo ciò coprite con della gelatina tutto l'apparecchio che avrete cura di far consolidare sul ghiaccio.

Allorchè è giunto il momento di servire, rovesciate sopra un rialzo la forma più grande, badando che il detto rialzo sia ricoperto nella parte superiore con carta e già disposto sopra un piatto: nel centro applicate una colonna di legno mascherata di burro, badando che sia un po' più stretta del cilindro delle forme.

Quando avrete fatto ciò il pane più piccolo lo rovesciate sull'altro, passando però, dapprima la colonna nel cilindro della forma, passandovi sopra ben assicurata una piccola tazza, la quale dopo riempirete con dei legumi piccoli, velati di gelatina.

La superficie di due *gradinè* la guarnirete con dei crostoni, e servite una salsiera di majonese a parte.

363. — Cavoli fiori e broccoli.

I cavoli romani detti più comunemente broccoli, differiscono dai cavoli fiori, in ciò che il

torsolo, invece di formare un capo rotondo, da origine ad un fascetto di ramoscelli lunghi più pollici e terminato da altrettanti bottoni in fiore che si mangiano come i cavoli fiori.

Vi sono due sorta di broccoli:

I *bianchi* che hanno bottoni di fiori bianchi.

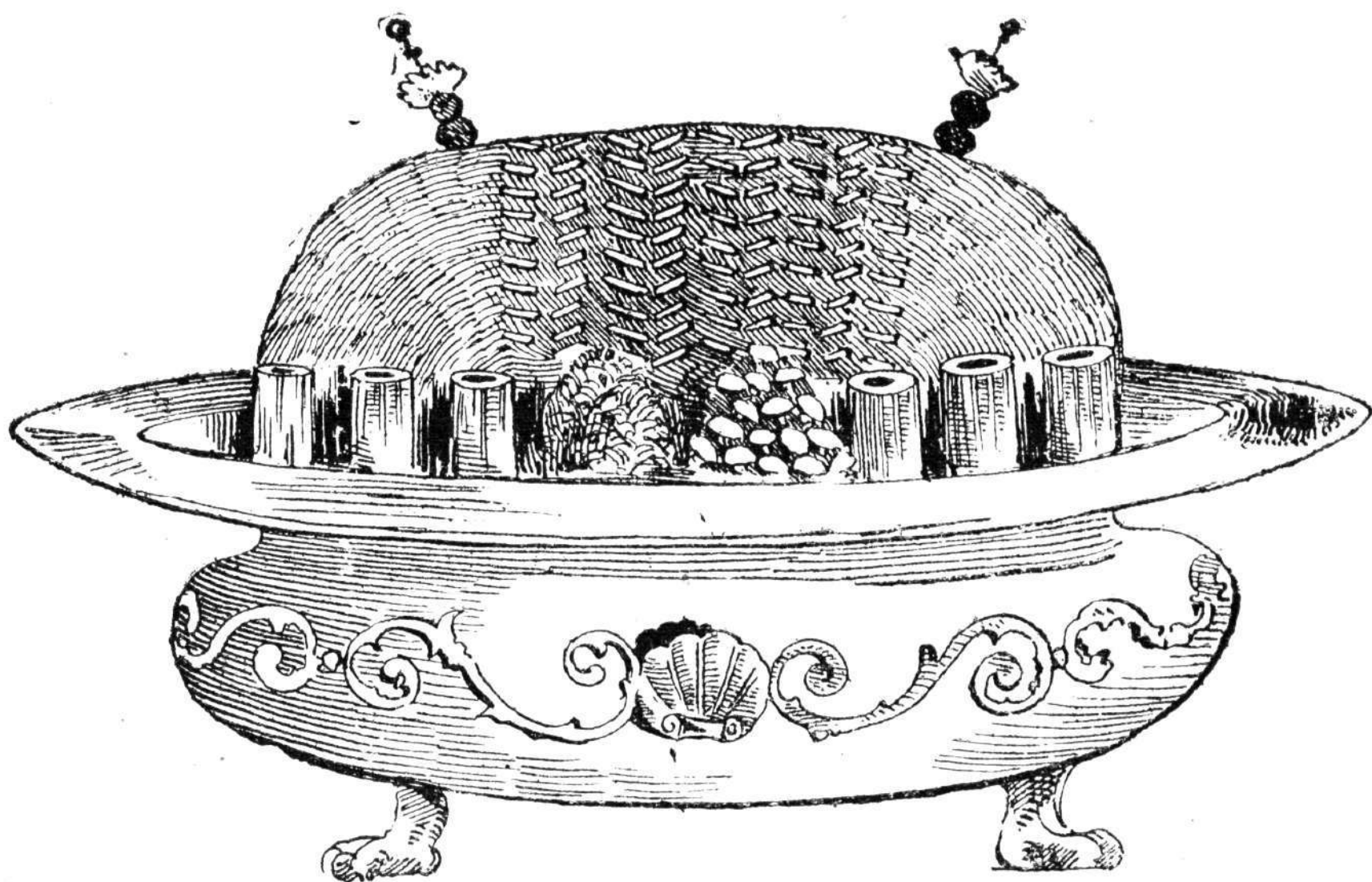
I *violacei* che sono di color porporino tendente al violetto.

assieme un po' di lingua, tartufi, funghi e prezzemolo, il tutto tritato minutamente, nonchè una cipolla anch'essa trita e passata al burro.

Intonacate i broccoli con questo composto, foggiandoli a guisa di pere, passateli al pane grattugiato e all'uovo e friggeteli come si fa con le *croquettes*.

Stillate l'unto e serviteli con salsa spagnola

FILETTO DI BUE FREDDO ALLA GIARDINIERA.



- (75) Fate cuocere un filetto di bue come di regola, per servirlo caldo. Dopo averlo picchetato e messo bene in ordine, fate attenzione che non passi di cottura e che resti di un bel colore rosa; fatelo freddare con la sua cozione dopo averlo ben digrassato. Avrete pronta una guarnizione di già cotta composta di fagiolini, piselli, piccole carotine e rape, ed anche di germogli di cavoli fiori, che con garbo aggiusterete nei piccoli stampi *gupellotti* con gelatina in bella vista. Avrete aggiustato intanto un rialzo nel piatto ovale, fatto di riso, sul quale aggiusterete il filetto già tagliato in bella forma e ben glassato. Appuntate due spiedini con creste e tartufi, mettete gii stampini già preparati ai lati del filetto mettendo nel centro in bel garbo funghi marinati e punte di asparagi; guarnite con gelatina e servite con salsa fredda a piacere, a parte.

Tanto gli uni che gli altri freschi e di buona qualità, somministrano una eccellente verdura.

Sceglieteli colle foglie verdi e il grumolo resistente al tatto e ben freschi.

Si possono cucinare in varie maniere e noi quì appresso, indicheremo i modi più in voga e che più posson soddisfare i buongustai.

364. — Cavoli fiori o broccoli alla lombarda.

Imbianchite e passate al burro e del sugo condensato i broccoli che avrete già divisi in mazzolini eguali.

Prendete della farcia di pollo e mescolatevi

corretta con un po' di salsa di pomodoro, burro e succo di limone.

I broccoli preparati in questa maniera si servono anche per guarnizione.

Tanto ai broccoli che ai cavoli fiori, si convengono tutte le specie di salse, acide e non acide.

Molti usano cuocerli in acqua salata e quindi servirli cosparsi di salsa.

Noi però riteniamo migliore il metodo di passarli prima al burro e al sugo, perchè è certo che riescono più graditi al palato.

365. — Cavoli fiori alla Villeroy.

Imbianchite in acqua salata e tagliate a mazzoli eguali i broccoli o cavoli fiori, passateli al burro e sugo, e quindi disponeteli su di un grande piatto.

Cospargeteli di salsa Villeroy, e quando sono freddi, panateli, friggeteli e serviteli subito ben caldi sopra una salvietta con un ciuffo di prezzemolo fritto.

366. — Cavoli fiori alla Certosina.

Cuocete dei pezzi di cavolfiore nell'acqua salata, ma che non siano troppo cotti, ed allorché saranno freddi conditeli con una salsa di olio e aceto in cui vi sia stata sciolta un po' di mostarda e della *purée* di alici. Mettete i cavolfiori in una fiamminga e guarniteli con capperi, cetrioli, filetti di aringhe affumicate, filetti di tonno sott'olio, ed olive verdi disossate e riempite con burro di alici.

Questo modo di preparare i cavolfiori è molto apprezzato dai buon gustai, ed oltre a ciò è anche un piatto abbastanza sostanzioso da servirsi nei giorni di magro.

Alcuni vi aggiungono anche del pepe rosso di Caienna, ma quest'addizione è facoltativa, perchè non incontra il gusto di molti stomaci.

367 — Timballo di riso alla portoghese.

Imburrate una forma a timballo e guarnitela con dei tartufi tagliati finissimi e che metterete in corona.

Mettete in una casseruola 50 grammi di midolla di bue, la stessa quantità di burro e la metà di una cipolla trita.

Allorché la cipolla s'è alquanto arrossata addizionatevi qualche fetta di prosciutto crudo e 500 grammi di riso.

Fate friggere insieme questo composto, e quindi versateci del brodo di pollo in modo che il riso ne venga coperto per il doppio della sua altezza.

Lasciate cuocere per venticinque minuti circa.

Se il riso non è ancora ben cotto, aggiungeteci ancora del brodo,

Quando sarà giunto al punto di cottura, levate il prosciutto, incorporategli due cucchiainate di salsa vellutata, insieme alle parature di tartufi tagliati a piccoli dadi e versatelo nella forma

mettete contro le pareti e riempite il vuoto con dei filetti di pollo e prosciutto cotto, e salsate con salsa vellutata.

Ricoprite il *ragout* con del riso e lasciate raffreddare il timballo per qualche minuto.

In questo frattempo fate saltare 12 filetti di pollo con del prosciutto cotto, rovesciate il timballo sopra un piatto d'entrata, ponete i filetti in corona, in alto e nel centro un gruppo di creste salsate leggermente con salsa vellutata.

Servite inviando della salsa vellutata a parte.

368 — Timballo di vitello alla francese

Spolpate un paio di Kilg. di fracoscio di vitella e con esso fate una buona farcia alla crema, che serberete al fresco. Intanto prendete uno stampo a *charlotte*, ungetelo con burro liquefatto, e decoratelo con tutti rosoni di lingua e pistacchi tagliati in filetti, tanto nel fondo che nelle pareti. Ricoprite questa decorazione con uno strato di farcia, non troppo spesso e non troppo sottile, ma in giusta quantità, ed in modo da non guastare la decorazione che avete fatta. Regularizzate bene la farcia in maniera eguale ed esatta e riempite questo vuoto con un bel ripieno di fegatini di pollo, cappelle di funghi ed animelle di agnello, il tutto legato con una buona *allemande* ben ristretta; fate attenzione che in primo luogo il ripieno dev'essere ben freddo, ed in secondo luogo nel piazzarlo nello stampo, badate di non premerlo eccessivamente, ciò che produrrebbe dei buchi nella farcia, e la inevitabile mal riuscita del timballo.

Richiudete l'apertura del timballo con uno strato della farcia medesima, sulla quale poi applicherete un disco di carta unta di burro, e porrete il timballo a cuocere al bagnomaria per circa un ora, e rovesciatelo al piatto al momento di servire in tavola.

369. — Soufflé caldo di araguste

Spaccate vive cinque o sei araguste, secondo la quantità di persone che dovete servire, ed anche secondo la grossezza delle medesime; dopo averle spaccate tiratene fuori tutta la parte bianca e polputa, per serbarla in disparte.

Ciò fatto mettete la polpa in un mortaio e fatela pestare sollecitamente fintantochè non

sia diventata una perfetta poltiglia. Allora mettetela in un piatto, conditela con sale, pepe e noce moscata grattata, ed aggiungetegli la quarta parte del suo volume di burro.

Rimettete l'uno e l'altro nel mortaio, aggiungete quattro o cinque rossi d'uovo e poi passatela nello staccio.

Riunite il composto in una casseruola, ponete questa sulla neve, e lavoratelo con un mestolino, incorporandogli man mano la metà del suo volume di panna doppia.

Venti minuti prima di servire, mischiate nel composto dieci chiare d'uovo montate, versate il *soufflé* in un stampo, mettetelo al forno ed allorchè è pronto di cottura servitelo in tavola immediatamente.

N. B. Potete inviare contemporaneamente al *soufflé* una salsiera di salsa alla cardinale, finita col burro di aragoste.

370. — Ravioli all'italiana.

Fate una pasta con rossi d'uova, farina, un po' di burro ed acqua tiepida, lavoratela bene sulla tavola o marmo e quindi con il matterello spianate la pasta fino al punto che rassomigli a un cartoncino.

Disponete sopra metà della parte ed a simmetrica distanza delle pallottoline di farcia di pollo, in modo che tra una pallottolina e l'altra ci sia uno spazio di 3 centimetri.

Con una penna intinta nell'acqua, bagnerete la pasta prima di metterci il composto, dopo ripiegateci sopra l'altra metà della pasta; premete gl'intervalli con la salvietta, e dividete i ravioli con lo sperone o rotella dentata.

Potete anche procedere mano mano distribuendo il ripieno al basso della pasta e comprendolo col ripiegarvi sopra la pasta stessa all'altezza di due dita e così di seguito.

Premete all'ingiro con la rotella o stampo rovesciato, e tagliate i ravioli che metterete sopra un pannolino leggermente spolverizzato di farina.

Attendendo di cuocerli, li terrete coperti con un tovagliuolo, ed al momento opportuno li farete imbianchire in acqua bollente salata a dovere.

Dopo cotti scolateli e poneteli in una tortiera in cui avrete messo due ettogrammi di burro, misto a un cucchiaino di buon sugo.

Spolverizzate con formaggio fino, voltatelo con arte acciocchè non si rompano, e versate sul piatto da servirsi.

I ravioli si preparano anche con ogni sorta di ripieno, sia di pollo, di vitella, di selvaggina ed anche di *purée* qualsiasi, nel qual caso, però, bisognerà badare che la *purée* sia molto densa e legata con uova.

Si fanno nell'identico modo anche i ravioli di magro, metterdoci per ripieno della farina di pesce, oppure un composto di spinaci tritati e conditi con panna, un po' di formaggio e tuorli d'uova. Al momento di servirli potete unire al burro e sugo della salsa di pomodoro.

371. — Ravioli alla milanese.

Fate nel modo che abbiamo spiegato nell'articolo precedente, formando il ripieno con carne di pollo cotta, midollo di manzo, mollica di pane inzuppato nel latte, cervello di bue o vitello, formaggio grattugiato e qualche tuorlo d'uovo, il tutto ben pesto, rimestato e passato allo staccio.

372. — Tagliatelle alla casalinga.

Fate la pasta più dura di come si fa per i ravioli, omettendo il ripieno, tagliatela a nastri e formateci così delle tagliatelle.

Dopo condite e servite similmente.

373. — Altra pasta alla cuciniera.

Mettete nella tavola o marmo un ettogramma di semola, un ettogramma di pane grattugiato fino, un pezzo di burro, un uovo, un pizzico di formaggio ed un ettogramma di farcia di pollo o vitella.

Incorporate tutte queste sostanze, lavorate la pasta in modo che riesca ben morbida spolverizzatela di farina e tagliatela a piacere o per mezzo di siringa.

Venti minuti prima di servire, gettatela nell'acqua bollente e salata, indi poi scolatela e versatela nel brodo consumato bollente; dopo 6 minuti servitela e versate quella guarnizione che più vi fa piacere.

374. — Maccheroni alla Moutglas.

Allorchè avrete scolati i maccheroni cotti, li metterete nella tortiera insieme a due ettogrammi di burro, rimestandoli in modo che tutti prendano il condimento, facendo attenzione a tenerli lontani dal fuoco.

Incorporate poscia un ettogrammo di formaggio grattugiato, da ultimo aggiungeteci un intingolo di polpa di pollo, tartufi, fegato grasso e funghi, tagliati sottili e leggermente conditi di salsa vellutata.

Versateli in una casseruola d'argento e servite.

375. — Gnocchi alla tedesca.

Mettete due ettogrammi d'acqua in una casseruola con 50 grammi di burro, un pizzico di sale, un po' di pepe un pizzico di zucchero ed un poco di noce moscata grattata. Ponete la casseruola sul fuoco ed appena che il liquido alzerà il bollore versategli dentro ad un tratto 150 grammi di farina, agitando lestamente fuori del fuoco perchè il composto si asciughi bene, allorquando questi per l'azione continuata della spatola sarà divenuto ben liscio e vellutato, rimettetelo sul fuoco ed agitelo ancora tre o quattro minuti. Dopo levate la pasta dal fuoco, mettetela in un'altra casseruola, e mischiateci un dopo l'altro quattro o cinque uova intiere.

Allorquando le uova saranno bene incorporate, mettete sul fuoco un recipiente piuttosto largo, pieno di acqua bollente salata; ed in esso farete cadere man mano dei pezzettini rotondi del composto, i quali farete cuocere senza bollire.

Per cuocerli basta tenerli per dieci o quindici minuti nell'acqua bollente.

Appena che i pezzetti di pasta si saranno alquanto induriti, tirateli su con un cucchiaino bucato, e gettateli man mano in un catino grande pieno di acqua fresca. Appena saranno freddati, levateli nuovamente dall'acqua, e sgocciolateli sopra un tovagliuolo piuttosto asciutto.

Intanto avrete fatto una buona casseruola di salsa besciamella, piuttosto liquida, in cui avrete mescolato in ultimo, un piccolo ramaiolo di sostanza di vitello, ed uno parimenti di panna doppia fresca.

Prendete allora un'anima di casseruola d'argento, oppure un piatto di porcellana resistente al fuoco piuttosto fondo, ungetelo bene dappertutto di burro e versategli dentro un po' di salsa besciamella; su questa porrete uno strato di gnocchi, uno di formaggio grattato, e gli sgocciolerete su del burro liquefatto; e così

di seguito alternando finché il piatto sia pieno, la di cui superficie ricoprirete con la besciamella, e poi del formaggio grattato, ed in ultimo spolverizzategli su del pane grattato ed un po' di burro.

Mettete il piatto dei gnocchi, su una tiella di rame, sulla quale avrete messo uno strato di cenere calda.

Infornate i gnocchi, in forno piuttosto, caldo, e dopo un quarto d'ora, allorchè la superficie sarà colorita di color d'oro piuttosto scuro, levate il piatto dal forno, poggiatelo su un'altro piatto ricoperto da una salvietta, ed inviate al più presto i gnocchi in tavola.

376. — Timballo di riso alla romana.

Prendete uno di quegli stampi detti *Marlotte*, o in mancanza una casseruola, ungetelo abbondantemente di strutto, poi impanatelo, quindi passategli dentro dell'uovo sbattuto, e poi nuovamente del pane, tanto da formargli una crosta di discreto spessore.

Intanto avrete preparato un bel ripieno, con delle animelle, funghi, pezzi di lingua di manzo, allo scarlatto, pezzi di salsicciotti ec, ec. tutto ciò bene amalgamato con della salsa alla spagnola ristretta con sugo alla napolitana, e tenete il ripieno al caldo.

Un'ora e più prima di servire in tavola cuocete un buon risotto, finito all'ultimo momento con abbastanza burro e parmigiano. Appena cotto mischiateci due rossi d'uovo, ma in modo che non si cuociano, e versate il riso nello stampo, ma non tutto. Col mestolo rialzate il risotto addosso alle pareti, in modo da formarvi un vuoto nel mezzo, ed in questo allora metterete subito il ripieno, per poi ricoprirlo di riso, regolarizzare la superficie dello stampo, spalarlo di burro e pane grattato. Dopo mettetelo subito il timballo dentro al forno, fatelo cuocere di bel colore, per poi rovesciarlo su un piatto con salvietta e servirlo subito.

N. B. Quest'operazione va fatta con sollecitudine, ma volendo si può fare il timballo anche col risotto ed il ripieno freddo, ma si deve far stare più tempo nel forno.

377. — Dei cavoli

In oggi l'orticoltura ha fatto progressi immensi, e specialmente nella famiglia dei cavoli ne produce di svariatissime qualità. Fra queste

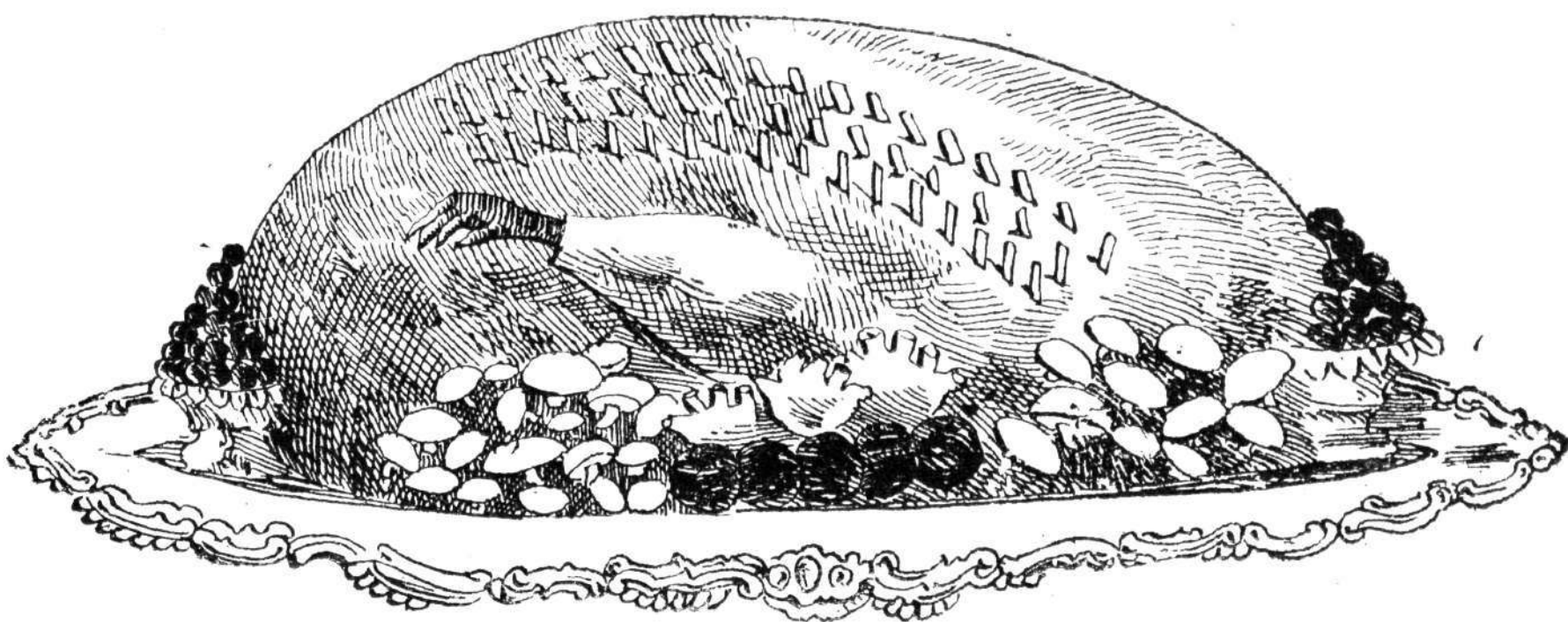
qualità la più stimata e la più adatta alle preparazioni culinarie è senza dubbio quella detta volgarmente: *Cavolo riccio* e che i milanesi chiamano *verza*.

La stagione più propizia per usarne è dall'agosto al dicembre: è precisamente in questo periodo ch'essi sono più teneri, più dolci e privi di quell'odore acre ed acuto, di quel profumo nauseante che li fa riescire indigesti agli stomaci delicati o guasti.

rito da una grave infiammazione intestina col solo ed esclusivo caso di decotti fatti con foglie di cavoli cappucci, Seneca li usava contro la stitichezza, e Domiziano ne ritraeva giovamento e sollievo nei crampi di stomaco.

Potremo moltiplicare all'infinito gli esempi che su i cavoli ci somministrano le storie, ma ci limiteremo, per amore di brevità ad accennare che al dire di Catone, non vi è malattia in cui i cavoli non riescano di vantaggio, e

TACCHINO ALL'IMPERATORE.



- (76) Allestite un tacchino, disossate lo stomaco per riempirlo con una *farcia a quenelle* densa, mista con alcuni tartufi tagliati a dadi, imbrigliate il tacchino come per *entrée* colle zampe aggiustate; fiammeggiatelo e picchietate lo stomaco con lardo; mettetelo in una casseruola ovale, con fondo di prosciutto e legumi a fettoline come di solito; bagnatelo fino a metà altezza con brodo bianco, fate bollire vivamente il liquido per ridurlo a metà del suo volume; a questo punto aggiungete un bicchiere di Madera, altrettanto di buon sugo, e minuzie di tartufi crudi, coprite il tacchino con carta bianca unta di burro, chiudete la casseruola ritiratela sul fuoco moderato o al forno, terminando di cuocere dolcemente, bagnandolo di tanto in tanto. passate il fondo, disgrassatelo, riducendolo a mezza *glace*, colla quale farete prendere colore al tacchino, mettendolo sulla bocca del forno; bagnatelo sovente e quando sia di bel colore, disponetelo sopra un piatto da *relevé*, appoggiandolo sopra un zoccolo di riso freddo. Fissate sopra ogni estremità del piatto una tazza di riso, tagliata a tre quarti di ro'ondità, lasciata allo stato naturale, cioè bianca. Riempite le tazze con una *montglas* composta di lingua scarlatta e di funghi; circondate la *montglas* con una ghirlanda di tartufi rotondi, indi aggiustate intorno al tacchino una guarnizione di creste di pollo, cappelle di funghi e tartufi interi. Glassate i tartufi col pennello, mascherate leggermente le creste ed i funghi con un po' di buona salsa vellutata ben ridotta col fondo della cozione del tacchino e la cozione dei funghi. Servite il di più della salsa a parte.

Gli antichi, ed in ispecie i romani ed i cartaginesi, attribuivano ai cavoli delle proprietà salutari e miracolose.

Ippocrate li amministrava cotti nel sale nei casi di coliche o nelle dissenterie.

Erostrato sosteneva che nulla vi fosse di igienico, di più adatto allo stomaco, e li prescriveva ai nervosi ed ai paralitici,

Scipione l'Africano sosteneva di esser gua-

conclude che se i Romani hanno potuto per seicento e più anni far senza medici, se hanno potuto sfidare tutti i disagi e le fatiche, se hanno finalmente potuto vivere fra gli stenti, per essere stati scacciati dal loro territorio, dalle loro case, egli è in grazia dell'uso frequente, quasi quotidiano ch'essi facevano dei cavoli.

Noi certamente, non possiamo garantire assolutamente l'esattezza di tutte queste citazioni

storiche, ma per quanto esse possano essere esagerate, è chiaro ed evidente che vi debba essere gran parte di verità.

378 - Cavoli alla bescianella

Dopo avere sfrondato, tolte le costole più grosse, e lavato bene un cavolo, sbollentatelo in acqua salata, e poscia rinfrescatelo in acqua fredda.

Dopo ciò spremetene bene le foglie e mettetele in una casseruola, nè troppo grande nè troppo piccola, con un pò di brodo (piuttosto grasso) un qualche cucchiaino di sostanza di carne e qualche cotenna di prosciutto ben raschiata e sbollentata a dovere, sale, pepe, e coprite la superficie dei cavoli stessi con fette di lardo e di prosciutto.

Ricoprite quest'ultime con un di grossa carta bianca, spalmata di burro, e metiteli a cuocere con fuoco sotto e sopra, o se avete il forno caldo, tanto meglio.

Dopo alcune ore, quando cioè i cavoli saranno cotti alla perfezione, rovesciateli in una scolatoja, fateli sgocciolare per levargli tutto l'unto e l'umidità, poscia amalgamateli con una buona salsa besciamella, piuttosto liquida, e terminata con un pò di panna doppia.

Versate il composto in una fiamminga o casseruola d'argento, contornatelo di crostini fritti nel burro e servitelo.

379 - Cavoli all'olandese

Prendete nel modo che abbiamo descritto nell'articolo precedente, meno che teneteli un po' più asciutti di brodo, e quando li avrete preparati per bene serviteli mischiandovi un po' di salsa olandese.

380 - Cavoli al salmi

Allorchè avrete preparato i cavoli cotti e conditi nel modo che abbiamo già accennato nei precedenti articoli, fateci una bordura e uniteci qualche uovo, quando avrete fatto ciò mettete la bordura fatta a bagno maria in modo però, ch'essa non bolli; dopo mettete nel centro un salmi di gelatina.

381 - Cavoli ripieni

Sfogliate due cavoli e levateli le costole; sbianchiteli leggermente e stendeteli su un tovagliolo. Avrete in serbo una farcia di pollo o

o di vitello od anche di salvaggina, a cui mescolerete un pò di prosciutto cotto e ben trito, distribuite su ogni foglia un cucchiaino di farcia rotolatela a foggia di pera, tenendo la costa per lo lungo: collocateli e un po' pigiati in una casseruola, copriteli con fettoline di prosciutto bagnate con sugo, e ponetevi sopra un disco di carta. Fate cuocere a fuoco sotto e sopra oppure al forno; indi poi asciugateli su di un pannolino e disponeteli in corona sul piatto: serviteli cosparsi di una buona spagnola chiara ma ben succulenta, in cui metterete un po' di pepe.

382 - Cavoli ripieni e grainati

Procedete come sopra, eccetto che li farete cuocere di meno: dopo asciugati messi sul piatto in bell'ordine, ricopriteli di salsa besciamella, spolverizzateli di pane grattugiato, cosperso di burro mediante un pennello; esponeteli al forno, sicché prendano calore, e serviteli col porvi attorno un po' di sugo chiaro ma ristretto a perfezione.

383 - Sauer-kraut alla fiamminga

Mondate due bei cavoli, schiacciategli le coste, e tagliateli a filettini; dignuzzateli e metteteli in casseruola chiusa sull'angolo del fornello per farli asciugare. Friggete una cipolla tagliata grossolanamente con del burro, e quando ha preso colore levatela e mettetevi dentro i cavoli con un ettoagramma di lardo pesto, un po' di sugo, un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, noce moscata e due grani di ginepro pesto. Allorquando saranno morbidi ed asciutti aggiungete un po' di salsa bianca o spagnuola con un po' di buon aceto. Badate che non abbiano a riescire troppo morbidi, affine di poterli montare come si vuole senza che si disciolgano.

Preparate una ventina di crostini di pane tagliati a foggia di creste di gallo e fritti di color dorato al burro.

Avrete pure in pronto de' salcicciotti cotti di qualità fina: tagliati in due per lungo: disposti i cavoli sul piatto ed all'ingiro i mezzi salcicciotti; glassate il tutto di sugo chiaro, e servite ben caldo.

384 - Panettoni e maritozzi.

Bontà intrinseca del prodotto, — relativa modicità di prezzo; — importanza della pro-

duzione, — ecco i requisiti che principalmente devono preoccupare i giudici di campo in un'esposizione di derrate alimentari.

Il primo di tali requisiti corrisponde al gusto; il secondo all'interesse del consumo; il terzo all'economia nazionale.

Il numero trino è caro agli Dei.

Tre furono le prische Muse, tre le Grazie, tre le Parche e le Erinni, tre i regni della natura e tre devono essere i punti di vista sotto cui vanno considerati i prodotti presentati ad una Esposizione alimentare.

Chi si discosta da questi principii fondamentali non può che cadere in confusioni pari a quella d'assegnare i panettoni tra le paste alimentari, togliendoli dalla categoria delle pasticcerie, cui specialmente appartengono.

De' maritozzi non parlo. Il maritozzo è un prodotto *sui generis*, un prodotto ibrido che sta tra il pane e la pasticceria, meritevole d'una contemplazione a parte, ma che non resiste al confronto della vera pasticceria.

Il *panettone*, poi rappresenta uno dei tanti tipi esistenti nella pasticceria, ed è chiamato *milanese* perchè costituisce appunto una specialità italiana spettante a Milano. E chi vorrà fare del *panettone* dovrà farlo come lo si fa a Milano, altrimenti farà cosa diversa.

Lo si fabbricherà più o meno bene, questa è un'altra questione, ed anche Milano a seconda del prezzo lo si fa cattivo o buono, a incominciare da quello che i fornai donano agli avventori nel giorno natalizio, a quello che i pasticceri fabbricano per l'esportazione a L. 2 al chilogramma, per finire all'ottimo panettone già specialità assoluta del Biffi.

Chi non ricorda ad esempio i monumentali panettoni di Paolo Biffi e dei figli Francesco e Natale, panettoni di 15 a 25 chilogrammi cadauno, cotti alla perfezione, che destarono l'ammirazione delle principali città d'Europa?

385. — Castagnaccio o migliaccio.

Stemperate una certa quantità di farina di castagne — che prima avrete ben ben stacciata — in tant'acqua quanta ne abbisogna per formare una poltiglia sciolta; salate e tramenate l'intriso con un mestolo onde disfare i grumi, o bozzoli, che di solito si formano: anzi a questo scopo aggiungerete l'acqua a poco a

poco, convenendo meglio stemperare dapprima la farina in pochissima acqua, ed aumentare questa quando non si vedono più grumi. Preparato così l'intriso, mettete dell'olio in una teglia più o meno grande secondo come volete far riuscire il castagnaccio a più o meno altezza: versate poscia nella teglia il suddetto intriso, e sulla superficie di questo spargetevi dei pinocchi e dello zibibbo mondati. Finalmente fate cuocere al forno, lasciando formare al castagnaccio una crosta ben rosolata; indi servitelo caldo o freddo a piacere. E' bene per avvertire, che se avrete fatto l'intriso troppo denso, il castagnaccio diverrà molto duro, raffreddandosi.

Volendo sopprimere i pinocchi e lo zibibbo si spargerà sulla sua superficie un poco di finocchio. Taluni vi pongono delle noci tritate, uva passolina e qualche pezzo di candito, e anche invece dell'acqua vi mettono il latte.

386. — Farinata in teglia alla genovese.

Prendete la quantità che abbisogna di farina di ceci, mettetela in un recipiente e versatevi sopra a poco a poco tant'acqua quanta ne occorre per formare un'intriso alquanto liquido, a cui aggiungerete un pizzico di sale, tramenando bene col mestolo. Poscia mettete dell'olio in una teglia, coprendone tutto il fondo; versatevi l'intriso suddetto e rimestate ancora un poco affine di distribuire meglio che sia possibile e su tutta la superficie, l'olio che verrà a galleggiare. Dopo ciò, mettete la teglia in forno, livellandola esattamente, affinchè la farinata riesca in tutta la sua estensione dell'altezza — circa di un centimetro. — Allora fate cuocere al forno, lasciando prendere alla farinata un bel colore dorato. Infine ritiratelo dal forno e spolverizzatelo di pepe bianco. Servitela caldissima.

387. Delle castagne.

Le castagne sono composte da molto amido, da alcune materie zuccherine e del glutine in piccola quantità.

Esse danno un'alimentazione sana ed abbondante, ma per alcuni però di non facile digestione.

Le castagne si fanno indurire e per conservarle lungamente si usa da molti a levargli la buccia.

Si possono cuocere allessi od arrostiti, e ci si fa anche della eccellente farina.

I montanari ne usano con grande abbondanza anzi è quasi il loro unico alimento, e certo che, uomini così robusti e soggetti a fatiche e abituati all'aria fina dei monti possono digerirle con grande facilità.

Una specie della castagna è il *marrone* che si distingue per la sua forma meno schiacciata e quasi rotonda.

Per qualità però è molto superiore alla castagna.

Anticamente la castagna non era usata che dalla gente del popolo ed in special modo dai contadini e dai montanari, col tempo però hanno preso una grande voga ed ora sono mangiate da tutti.

I cuochi ne usano abbondantemente; ci formano poltiglie e zuppe, ne infarciscono tacchini, maialetti ed altri preparandole in modo che danno grato sapore alle carni.

Le castagne lesse si digeriscono più facilmente di quelle arrostate, e si devono far cuocere insieme a finocchio oppure semi d'anaci e sale.

388. — Cosciotto di maiale alla gelatina.

Paregiate e pilottate con tartufi, lingua scarlatta e lardo, un cosciotto di maiale, avvolto-latelo con fette di lardo, e ponetelo a cuocere dentro un buon fondo di padella e in una casseruola adatta alla sua forma.

Quando sarà cotto toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare un po' nel suo stesso recipiente, e dopo averlo seccato finitelo di raffreddare in una forma a timballo. Quando è ben raffreddato toglietelo dalla forma e pareg-giatelo ben rotondo, facendo un po' più stretto del diametro della forma stessa. Fatto ciò lo dividete trasversalmente in strisce che poi tagliere-te in quattro.

Pigliate poi un'altra forma a timballo della medesima forma della prima incrostata di ghiaccio peslo, e metteteci nel fondo uno strato di mezzo centimetro di gelatina. Poneteci sopra una striscia di cosciotto divisa in quattro; sopra a questa versateci un altro strato di gelatina ugualmente di mezzo centimetro, dopo continuate ancora in questo modo fin tanto che la forma sia piena. In questo modo il cosciotto trovasi tutto incamiciato; al momento di drizzarlo, stemperate la forma nell'acqua tiepida e

rovesciatela sopra un zoccolo di pane spalmato di burro verde. Aggiustate sulla parte superiore della gelatina rosone di tartufi e lingua poi guarnite tutt'all'ingiro con dei crostini di gelatina.

389. — Galantina di beccaccini alla diplomdtica.

Preparate una farcia di fegato cotto, mista con un po' di farcia di vitello cruda, a queste farce mischiate dei pezzetti di prosciutto cotto e tenetela in disparte.

Disossato 12 beccaccini senza romperne la pelle e senza lasciargli aderente nessun pezzettino d'osso.

Aggiungete sale, pepe, noce moscata ed un po' di Marsala e lasciate macerare per quattro o cinque ore. Poscia riempiate queste beccaccine con la farcia preparata, cucitele, cuocetele e fatele raffreddare leggermente.

Incrostate nel ghiaccio pistato una forma a bordura unita e colate sul fondo uno strato di gelatina quando è rappresa disponetele sopra una decorazione con lingua di manzo allo scarlatto, coprite questa decorazione con un altro strato di gelatina d'un mezzo centimetro di spessore che lascerete affermare a metà.

Dopo aver fatto ciò ci aggiusterete sopra in corona le beccaccine, dopo averle coperte con salsa chafroix.

Riempite dopo, a poco a poco la forma con gelatina e lasciatele prendere consistenza. Mettetela in un piatto d'entrata contornate con crostini di pane di fegato grasso, e fateci poscia una guarnizione qualsiasi, o semplicemente mettetela sopra un zoccolo di stearica sul quale avrete posto della gelatina.

390. — Il pane.

Il pane è l'alimento il più comune e più necessario, esso era conosciuto da tutti i popoli, fin dalla più remota età.

Gli antichi abitatori della terra, nel grano non vedevano che un alimento simile agli altri frutti che abbondantemente loro dava la terra, ma coll'andar del tempo trovarono il modo di ridurlo in farina e questa mangiavano disciolte nell'acqua.

Essi ne usavano a guisa d'antipasto; mettevano su tavolette questa poltiglia un po' prima del pasto ordinario a ne mangiavano alquanta. Essi non stimavano punto quella donna che non

sapesse fare questa poltiglia, ed anche i più abili della tribù imponevano alle loro mogli di impastare questa farina.

Col tempo trovarono il mezzo di renderlo più ghiotto introducendovi del burro, delle uova ed altre sostanze grasse.

Quest'impasto si poneva a rosolare sopra a della cenere ben calda e ne formavano delle specie di pizzette.

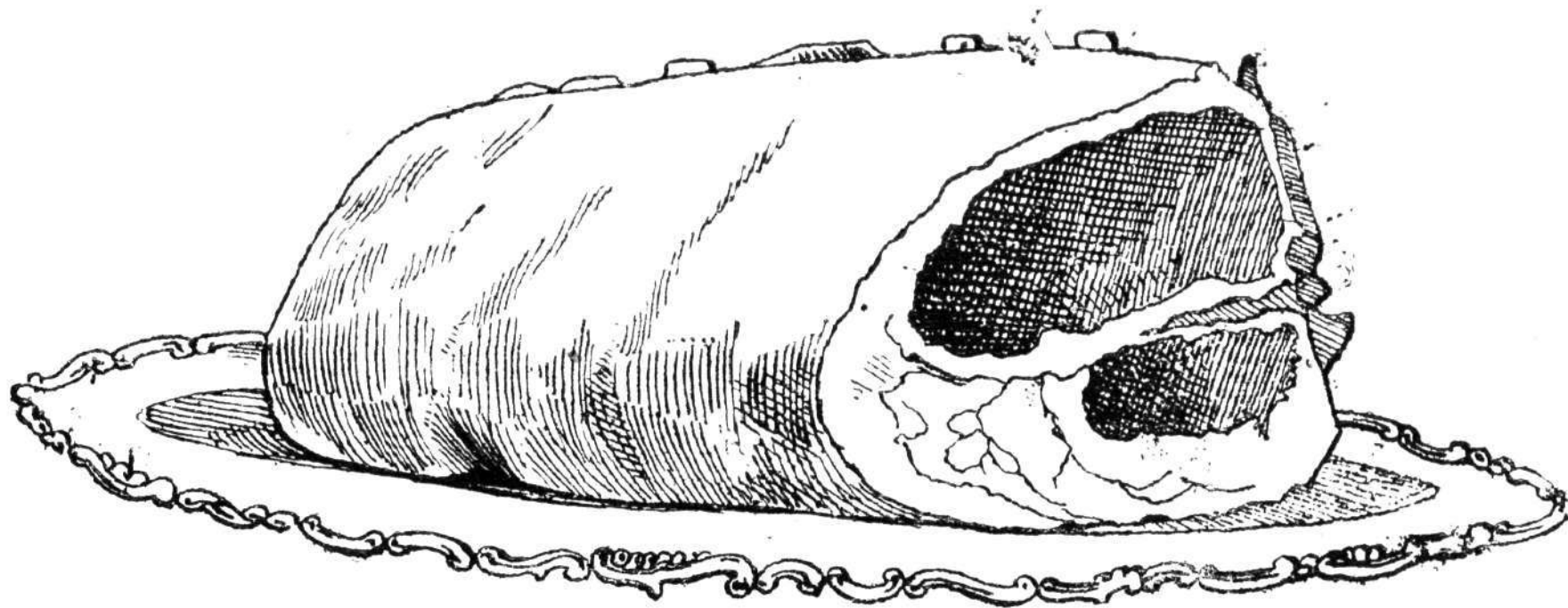
principi e di quelle sostanze indispensabili al detto alimento.

Del pane, la parte più nutriente è la mollica mentre la crosta non lo è affatto ed in special modo quando è alquanto carbonizzata.

Nell'interno il pane dev'esser soffice, leggero, bucato, e deve mandare quell'odore particolare che tanto piace.

Il pane che è fatto con delle sostanze alte-

CARRE' DI VITELLO ALLO SPIEDO.



(77) Prendete un bel *carré* di vitello, tagliandolo dall'ultima costa coperta fino verso la lombata, e apparecchiatelo nel modo indicato dal disegno, mettetelo allo spiedo, copritelo di fette di lardo e di carta unta con burro. Quando è cotto e che l'avrete bagnato spesso con il sugo della leccarda, lo disimballate e lo rimettete al fuoco per glassarlo di un bel colore. Cospargetelo di sugo chiaro e servite.

I forni si cominciarono ad adoperare prima in Oriente, poi man mano si propagarono tanto tanto che nella metà del primo secolo i romani avevano al loro seguito degli schiavi che altro non facevano che impastare ed infornare.

L'imperatore Augusto fu il primo che fece aprire delle botteghe pubbliche dove si spacciava pane, e pare che fossero accolte con entusiasmo perchè crebbero a dismisura.

La civiltà ed il progresso nel loro glorioso ed incessante avanzare, portarono a perfezione i metodi alquanto primitivi usati per la formazione del pane, e così accadde che mano mano s'introdussero le macine, quindi i molini mossi dall'acqua, dal vento, ed in ultimo dal vapore, questa grande scoperta che tanto bene fece all'industria.

Fra tutti i vegetali che contengono il glutine; la fecola e quel mucoso zuccherino che serve per la preparazione di un buon pane, il più preferito è il frumento perchè il più ricco di quei

rate, e muffito o acido per la fermentazione non ancora ben compiuta od anche per una cottura che non sia stata eseguita con le regole e le precauzioni che si richiedono, è nocivo.

Si può fare del pane anche con avena, orzo, castagne, miglio, meliga ecc. ma però non danno certamente le qualità le più digeribili.

Mescolando alla farina di frumento un po' di quella di segala si può ottenere un pane che contiene delle qualità rinfrescanti.

La macinatura ed il buratto fino tolgono al frumento quelle qualità e sostanze più nutrienti, perciò il pane fatto con frumento non raffinato è di qualità più sostanziosa.

391. — Sostanze alterate.

Quelle sostanze alimentari che si sono alterate oppure che hanno subito vari gradi di fermentazione, con grande facilità passano allo stato putrido, ed emanano così delle esalazioni nocive.

Fra le sostanze alimentari, quelle contengono in più quantità materie acquose sono le più facili a subire quelle alterazioni e quel grado di fermentazione che le rende nocive.

Perciò chi si ciba di codeste sostanze può ricevere grave danno, perchè in esse si sono scomposte tutte quelle proprietà, che le rendevano salubri.

Perciò giova molto la conoscenza di esse, e si deve andar molto cauti nello sceglierle e nel mangiarle, questa la miglior guida, è l'esperienza e la grande attenzione.

Dalla reazione che la secchezza, l'umidità e le reazioni atmosferiche danno le sostanze alimentari provengono le suddette alterazioni; quando queste sono naturali allora possono conoscersi all'odorato al gusto ed anche alla vista di qualsiasi sostanza.

Spesso la negligenza è causa di quest'inconvenienti, sia col porre i brodi, le conserve od altro in vasi non bene asciutti, o coll'espore all'umidità o col farvi penetrare sostanze estranee o che spesse volte sono nocive alla natura dell'alimento.

392. — Noce di cinghiale alla terrina.

Quando avete presa la noce di un cinghiale, lardellatene internamente le carni con delle fette di prosciutto e di lardo salato e mettetele per due giorni in infusione con carote, cipolle in fette, un mazzetto guarnito, sale, pepe e un bicchiere di Madera, avendo cura di rivoltarla di tanto in tanto.

Intanto prendete una terrina di forma piatta e che sia buona a sopportare il calore del forno. copritela nell'interno con liste di lardo, e nell'ingiro la guarnirete con uno strato di farcia da salsicciuoli, sopra il quale collocherete la noce parimenti coprendola con farcia.

Anche questa farcia dovrete mascherare con alcune fettine di lardo.

Dopo chiudete la terrina e mettetela in un *plafond* concavo con dell'acqua bollente che stia fino ad un quarto di altezza, dopo mettetelo a forno moderato acciocchè possa cuocere per tre ore. Allorchè la ritirerete dal forno fatela raffreddare leggermente.

393. — Paste per minestre.

Numerose sono le varietà di paste per minestre; lunghe, piene, forate, nastri, tagliate fine, ordinarie, all'uovo, al zafferano, ecc.

Per la maggior parte sono fatte con pasta, non lievitata, di farina di semola. Son quasi tutte prodotti nazionali: vanno in special modo menzionate le pastine ed i maccheroni di Napoli.

Tutte queste paste danno buone e nutrienti minestre, le quali, anche con condimenti molto semplici, vengono usualmente servite alle migliori tavole.

Certi temperamenti digeriscono meglio le paste grosse che le minute, perchè quest'ultime sfuggono alla macina dei denti, s'ingoiano senza masticarle, come sarebbe necessario per ben prepararle allo stomaco, ed inoltre sono spesso fabbricate con farina scadente.

Le paste in genere devono essere cucinate con semplicità: il condimento talvolta le snatura; le rende più stimolanti, ma anche più pericolicose.

Le minestre di paste al brodo sono molto sane; confortano lo stomaco senza troppo affaticarlo nel lavoro digestivo; però queste minestre non vanno mangiate troppo calde.

Una buona minestrina al cominciar d'un pranzo dispone a ben ricevere la varietà di cibi che ne fanno il seguito.

L'igiene consiglia queste minestre ai temperamenti sanguigni, violenti, vivi, appassionati, ai vecchi ed ai bambini, o cui danno un ottimo nutrimento senza troppo eccitarli. Suggerisce di usarne modestamente, come di tutti i farinacei, ai temperamenti linfatici e freddi, ai quali rallenta la circolazione del sangue, disponendoli all'indolenza.

Di questi dettami della scienza ne facciano tesoro quei cuochi, al cui arbitrio è lasciata la scelta dei *ménus*.

394. — Gelatina di carne, semplice.

Proporzioni. — Un litro di buon brodo, 300 grammi di magro di bue pesto, sciolto con mezzo bicchiere d'acqua fresca, in cui vi siano stemperati due albumi d'uova, aromatizzate con una cipolla, carota, qualche foglia di prezzemolo, stragone, garofano, pepe in grana e qualche altra droga; aggiungete un cucchiaino d'aceto, e ponete tutto questo misto a freddo sul

fuoco rimestando onde non si attacchi; unite 40 grammi di colla di pesce sgorgata in acqua fresca.

Quando questo composto è per bollire ritiratelo in un canto del fuoco versandovi sopra qualche cucchiaino d'acqua fresca.

Tenetelo qualche minuto coperto senza lasciarlo bollire. Indi passatelo a più riprese in una tovaglia, intinta in acqua fresca e spremuta, posta su d'un cavalletto, finchè sia d'un bel color d'ambra, un po' rilevata di sapore. Infine aromatizzate con un bicchierino di Marsala e lasciate raffreddare.

395. — Vino.

Per scoprire se il vino deve il suo colore non alla natura ma artificialmente, il professore Carpenè propone un facile quanto sicuro metodo.

Si spacchi e si levighi appianando un pezzo di calce viva, versatevi sopra qualche goccia di vino da analizzare. Dopo qualche minuto si osserva la macchia lasciata sulla calce dal vino. Se la macchia è grigia, il vino è naturale; se è d'un rosso scuro, esso è colorito colla fucsina od anilina; bleu scuro colla cocciniglia; giallo scuro con fitolacca; grigio nerastro con campeggio, se è di color nero con tinta rossigna all'ingiro ha l'indizio d'esser colorito con legno del Brasile, verde scuro con malvone.

396. — La violetta.

Fiorellino grazioso conosciuto anche col nome di mammola, al suo nascere ci indica l'arrivar del bel tempo, cresce nei prati, nei cespugli, lungo le strade e nei siti boscosi. È come il saggio che ama luoghi solitarii ove regna la pace ed il silenzio. Alfonso Karr assicura che la violetta non è tanto modesta come si crede, sa vendicarsi d'esser nata all'ombra rifiutandosi di separarsi dal suo profumo e questo non si trova che nella corolla. I profumieri sono costretti di fabbricare colla radice dell'Iride di Firenze un odore falsificato di violetta. La coltura rende la violetta doppia, trovasi parimenti nei siti boscosi una varietà di fiori bianchi. La riputazione della violetta è antichissima, era il fiore amatissimo degli Ateniesi ed i Latini la nomarono viola che noi traducemmo in violetta. Questa agreabile pianticella è utile in tutte le sue parti

per le sue virtù medicinali. Freschi questi fiori sono mucillaginosi un po' rilassanti e purgano dolcemente come la manna. Si fanno infusioni, decozioni, acque odorose, siroppi medicinali efficaci per le costipazioni e raffreddori. La cucina ne fa eccellenti gelatine.

L'infusione o lo sciroppo dilungato con una convenevol quantità d'acqua calda sono rimedi semplici che addolciscono, rilassano, raffrescano gli organi irritati od infiammati.

397. — Infusione dolce per la pelle.

Ponete in infusione nel latte, di capra se è possibile, una manciata di violette e lavatevi con questo liquido il volto. Non vi è nessuna pomata od altro liquido di profumeria che possa rivaleggiare e ne rende la pelle più dolce, più fina e più morbida.

398. — Acqua di violetta per rinfrescarsi.

Raccogliete il fiore al mattino prima del levar del sole: per cui la frescura della notte ne concentra tutto il suo profumo. Due manciate sono sufficienti per due litri d'acqua, unite a quest'acqua mezza libbra di zucchero, lasciate quest'infusione per qualche ora, spremete in seguito con una tovaglia, ponetela in ghiaccio, onde si raffreddi e ne dà un'agreabile quanto salutare bibita.

399. — Sciroppo alla violetta.

Mettete in infusione, in 300 grammi d'acqua bollente, 300 grammi di fiori di viole raccolti al mattino; freddo che sia spremete il tutto passandolo con una tovaglia, unendovi 600 grammi di zucchero. Fate bollire in un vaso di terra verniciata per qualche minuto, schiumando questo liquido, e passatelo dopo qualche minuto di ebollizione.

400. — Asparagi verdi alla Perigord.

Scegliete degli asparagi verdi, freschissimi, e possibilmente tutti di eguale grossezza, spezzate le punte in maniera da non impiegare che la parte tenera, e tagliatele non più lunghe di quattro centimetri. Cuocetele poi in acqua e sale, e fateli quindi saltare al burro per finirli con una buona salsa *suprême*.

Disponeteli nel piatto, allargandoli in modo da scavare un vuoto nel centro, il quale po-

riempirete con un ripieno di fette di tartufi neri, amalgamati con salsa *suprême*.

401. — Soufflé di asparagi.

Preparate degli asparagi come si disse nell'articolo precedente.

Dopo averli saltati al burro ed amalgamati di salsa *suprême* fateli passare in uno staccio unitamente alla salsa e metteteli in una casseruola.

Lavorate bene il composto con il mestolo, ed aggiungetegli quattro o cinque rossi d'uovo, un pizzico di pepe bianco ed una manata di formaggio grattato.

Venticinque minuti prima di servire sbattete alla nocca tre chiare d'uovo, amalgamatele con garbo al composto, il quale poi verserete in un'anima di legumiera e lo farete cuocere in forno moderato per 18 o 20 minuti.

Scorso questo termine inviatelo subito in tavola.

402. — Delle Ciliege.

Varietà di frutta globosa, d'un bel color rosso che contrasta piacevolmente col verde delle sue foglie. Ve ne sono di più varietà; si contano le primaticce, le tardive e le bianche. Dagli scritti antichi, Plinio dice che tale frutto ci fu portato da Lucullo l'anno di Roma 680, e nello spazio di 120 anni esso si propagò al di là dei mari sino nella Gran Bretagna. Credo che fosse probabilmente una qualche varietà novella che Lucullo fece conoscere ai romani, e non il ciliegio comune, poichè pare che fosse già conosciuto nelle nostre foreste da tempi immemorabili. I Greci lo conoscevano prima di Lucullo.

Crude, le ciliege convengono generalmente ai temperamenti sanguigni e biliosi; cotte sono assai salubri e di facile digestione. Quelle agre sono molto rinfrescanti. Quelle dolci sono di più facile digestione. Le duracine, la cui carne è più compatta sono più pesanti e più soggette ai vermi. Le griotte o marasche hanno la pelle fina, leggarmente aderente, di polpa molle e vinososa più o meno acidula. Sono molto nutritive per la loro mucilaggine zuccherina e rinfrescanti pei loro principi acidi. Poche sono le frutta sane come le ciliege ben mature. Anche gli ammalati ed i convalescenti ne possono far uso.

Le ciliege formano la gioia dei bambini, l'or-

namento delle nostre tavole, e il loro piacevole aspetto ci rianima l'appetito. Si adoperano per fare delle torte, delle gelatine, delle confettur. Danno ancora dei liquori, sciroppi, vini, ecc. i quali va rimarcato il *Ratafia* d'Andorno, il Maraschino di Zara ed il Kirsch-wasser, liquori spiritosi il cui profumo è squisito quando vengono ben preparati.

403. — Massime e sentenze.

Michelet l'illustre storico e filosofo; Dumas il principe dei romanzieri e de' poeti drammatici francesi; Brillat Savarin, il chiaro giureconsulto, ecco gli autori che oggi ci offrono la materia per questa parte dell' "Imperatore dei cuochi", dimostrando come la cucina ai nostri di abbia assunto tale importanza da attirarsi le cure dei più grandi pensatori.

"La cucina è medicina; è la cucina preventiva, la migliore di tutte."

Michelet.

"La trascuranza della cena ha sulla civiltà conseguenze ben più perniciose che non si possa immaginare di primo acchito.

"Gli è appunto all'assenza della cena e alla presenza dello zigaro che attribuiscono la decadenza dello spirito nel nostro secolo."

Alessandro Dumas (padre)

"La scoperta d'un piatto nuovo contribuisce assai più alla felicità dell'uman genere, che non la scoperta d'una stella."

Brillat Savarin

L'uomo è ciò che mangia. MOLESCHOTT

Ho inventato durante la mia vita tre buone salse, e me ne glorio più che dei miei migliori tre romanzi. DUMAS padre

La famiglia è un santuario, di cui la cucina è la cappella ardente. HEINE.

Un cuoco vale un eroe. RABELAIS.

Le migliori idee stanno in fondo ad una pentola. GOZZI.

Nessun uomo è virtuoso se non ha ben pranzato. PROUDHON.

Vatel e Michelangelo. Chi dei due ha più benemeritato dell'umanità? GERAD.

Edamus et bibamus; cras mortemur: (mangiamo a beviamo, domani saremo morti!)

EPICURO.

404. — Il Ghiro.

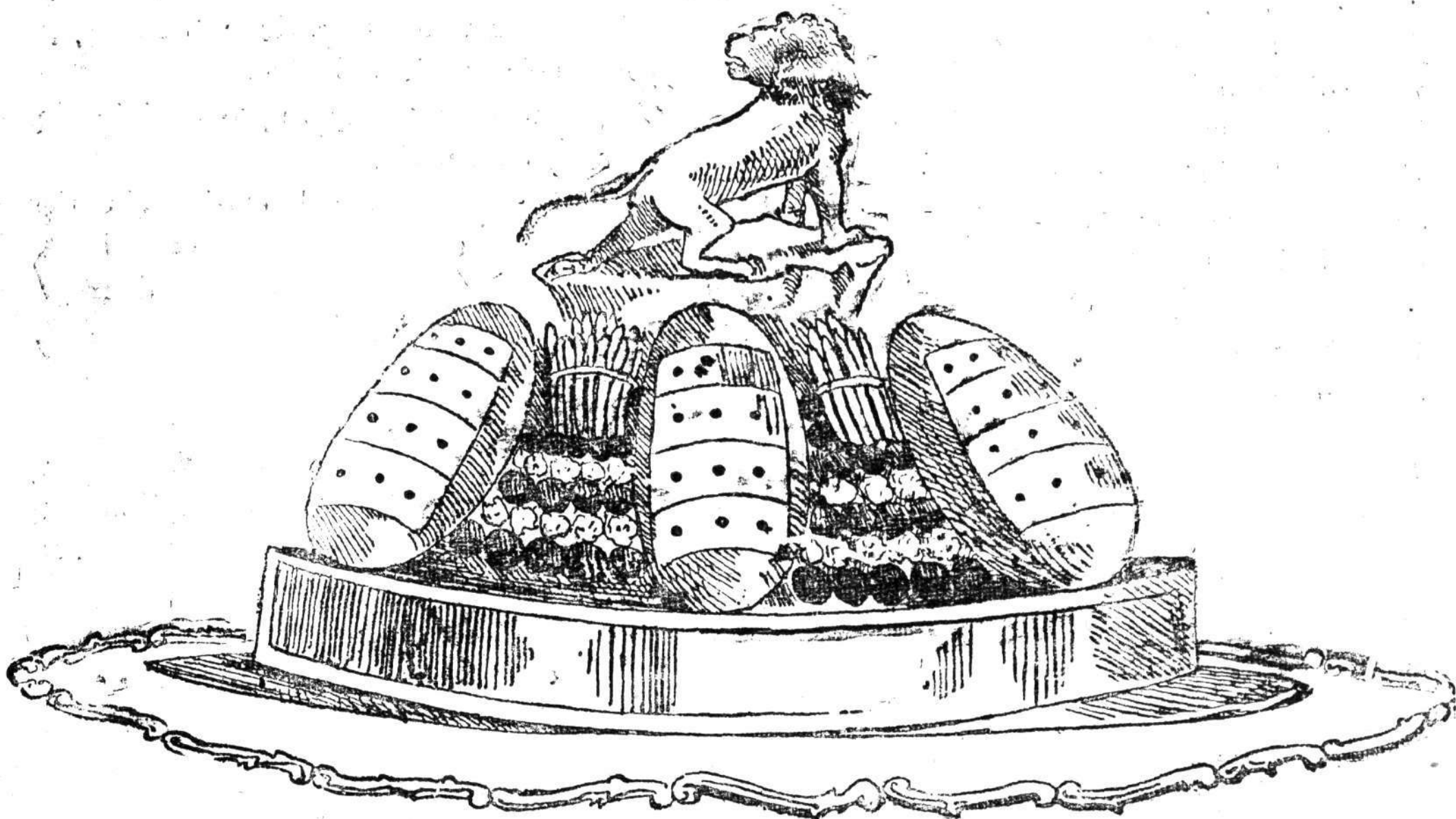
Animale del genere dello scoiattolo che si ciba delle medesime sostanze. Abita siti elevati e boscosi, colline, giardini, ecc. Vive entro i buchi delle roccie, dei muri, nei buchi interni, ben di

per ingrassarlo, conservandolo in apposite gabbie, come usasi attualmente da noi in certi siti.

405. — Lo Scoiattolo.

Svelto animalletto la cui coda è rialzata a guisa di pennacchio ed è folta di lunghi peli. Il

GALANTINE DI POLLO ALL'INGLESE.



- (78) Preparate sei polli per galantina i quali riempiate di farcia fina di pollame in cui mescolerete un salpicone composto di lingua, tartufi e mammella; cucite le galantine e rotolatele ciascuna in un pannolino, stringetele, cuocetele come di pratica, indi disimballatele per stringerle di nuovo nel medesimo tovagliolo; lasciatele divenir fredde nella loro forma naturale, indi paregiatele per tagliarle ad incavo, rimettetele in forma per mascherarle con una salsa *chaufroix* bruna, leggera, e quando la salsa è fredda collocate le galantine ritte, ma a distanza su un rialzo, appoggiando la base su una piccola conchiglia in grasso, ed in pari tempo contro una piramide di pane, rivestita di grasso, applicate nel mezzo del rialzo, in cima alla quale collochesete un soggetto in grasso o stearina nel genere raffigurato dal modello. Fra le galantine disponete simetricamente una miscela di legumi, quali: cavoli, broccoli, cavolfiori, carote, rape, punte di asparagi o mazzetti, piselli e fagiuoletti verdi; velateli con gelatina mezza rappresa, circondateli in un colla galantine con un cordone di gelatina trita; ornate con crostoni di gelatina, collocati ritte, in giro del piatto. — Questo pezzo è rappresentato e collocato sopra zoccolo.

rado si scava tane. Dorme e vive ritirato usualmente di giorno, e va in cerca del suo nutrimento in sul far del giorno ed al crepuscolo della sera.

Nell'inverno cade in letargo, non tralascia però prima di provvedersi da mangiare, se per caso la mite temperatura dell'inverno lo svegliasse.

La sua carne è assai gustosa e buona a mangiare, ed i romani anticamente la apprezzavano molto ed avevano un sistema particolare

suo colore varia secondo i paesi in cui abita, e l'epoca della stagione. Si arrampica con slancio sulle più alte cime degli alberi ove d'ordinario fabbrica il suo nido. Nutresi di noci, castagne ed altre frutta. Può famigliarizzarsi all'uomo senza affezionarsi in modo notevole, è estremamente pulito.

Esce dal suo nido verso il tramonto, generalmente teme la luce del giorno. Vivono a coppie e si mostrano affezionatissimi pei loro piccoli.

Questo animale trovasi in quasi tutti i siti boscosi. La sua carne viene mangiata, ma non è da tutti aggradita. Si cucina sia arrosto che in stufato.

406. — Il Porcellino d'India.

Piccolo animaletto privo di coda, grugnisce come il maiale, si alleva benissimo in domesticità, ed è molto fecondo. E' di facile allevamento mangia pane, radici ed erbaggi d'ogni sorta. Ci fu portato dalle Indie occidentali e dall'America meridionale. La sua carne tiene un posto di poca importanza nell'alimentazione normale, non è gradita da tutti, poichè è poco saporita, soda e pesante. Subito ucciso va sventrato onde privare la carne dal cattivo odore che hanno le interiora. Cuocesi in più modi, ma arrostita è migliore divenendo più gustosa.

407 — Dei carnivori.

Animali che si nutrono, come lo indica il loro nome, di materie animali, specialmente di carni, però non per tutti ne è il nutrimento esclusivo, alcuni uniscono al loro alimento sostanze vegetali.

Questi animali sono agilissimi ed hanno molto vigore, l'odorato molto intenso, gli organi dei sensi sviluppatissimi. Appartengono a quest'ordine tutti quegli animali conosciuti per feroci, ve ne sono però di quelli che si addomesticano.

A parecchi di questi animali si fa un'attiva caccia non per la loro carne, ma per le loro preziose pelliccie, oggetto di gran commercio.

Nell'Europa l'orso è la specie dei carnivori più grossa che vi esista. I più terribili carnivori abitano le regioni ardenti dell'Africa, Asia ed America.

Menzionerò i principali che per alimento furono e sono in parte adottati.

408 — La Lontra.

Animale che vive in riva dei fiumi e laghi d'Europa, la sua struttura è fatta specialmente per la vita acquatica, fa strage enorme di pesce, giunge persino a ghermire i più veloci. Si nutre parimenti di molluschi, di rettili acquatici e di vegetali.

Si caccia di notte, nel giorno sta nascosta

in tane. La sua pelle è oggetto di gran commercio, ed oggidi non è usata che per la fabbricazione dei cappelli.

Le pelliccie di lontra del Nord sono più ricercate per la loro morbidezza. Alcune sono molto rare e si pagano a prezzi altissimi, principalmente quelle delle lontre marine. Quest'animale è suscettibile ad addomesticarsi, nella China vien ammaestrato per la pesca e si presta volentieri a quest'operazione. L'Europa possiede una sola specie di lontra.

La sua carne ha un sapore pronunciato di pesce alquanto ordinaria.

Mediante l'infusione nel marinaggio riesce discreta, eccellente in stufato con legumi, aromi e vino bianco, ridotto questo a succulenza, servite la salsa sgrassata.

409 — Il Gatto.

Animale conosciutissimo, che può essere considerato come il tipo dei carnivori. Non è usato come il nostro abitual alimento, ma alcuni, non avendo ribrezzo della sua carne lo tengono aggradevole quanto il coniglio, ne fanno una spietata caccia specialmente nell'inverno. Se è maschio ben nutrito e lasciato infrollire per qualche giorno sotto la neve, o esposto al gelo, privo della pelle e della testa, diviene saporito e può subire tutte le cotture; della lepre in special modo, arrostito e ben condito con lardo, aglio e rosmarino, arrosato con del buon vino.

410. — Dei cardi e del sedano.

Il cardo è necessario che sia molto tenero ed alquanto carnoso, sodo e d'un bianco che dia in giallo.

Il cardo è un cibo che si può digerire facilmente, e molto rinfrescante ed aperitivo.

Nelle cucine il sedano si adopera più spesso per le guarniture.

Tanto l'uno che l'altro si mangiano anche crudi, con intingoli ecc.

411. — Cardi alla midolla di manzo.

I migliori cardi sono quelli di Spagna e del Piemonte.

Per esser proprio buoni devono esser bianchi e consistenti.

La loro cottura richiede molta diligenza. Scegliete dei cardi, tagliatene le coste verdi e

sanno sempre d'amaro, levateci anche un po' di quelle bianche che dividerete in quattro parti e getterete in acqua mescolata ad un po' d'aceto.

Tagliate similmente le altre coste bianche a pezzi regolari e gettatele nell'acqua.

Dopo scolateli e gettateli in una caldaia di acqua bollente con sale, e chiudeteli ermeticamente. Allorchè sono cotti, scolateli, levate i filamenti superficiali ed immergeteli di nuovo in acqua fresca acidulata.

Quando avrete fatto ciò, accomodateli in una casseruola e della buona sgrassatura, delle fettine di limone alle quali avrete tolto gli acini e la pelle, copriteli di fettine di lardo, e dopo metteteci sopra un tondo di carta bianca unta di burro e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra nel forno.

Fate cuocere nel brodo due o tre pezzi di midolla di manzo e tagliatela a pezzetti.

Intanto avrete preparato dei crostini di pane di forma tonda o quadra, bucati nel centro e fritti al burro, e vi metterete il midollo sopra ogni crostone per poi guarnire i cardi che metterete in bell'ordine sopra un piatto con salvietta.

Serviteli con salsa a parte.

412. — Cardoni alla Spagnuola.

Apparecchiate i cardoni nel modo anzidetto tranne che li taglierete a pezzettini e da ultimo li condirete con una buona salsa spagnuola legata con poco burro fresco.

Si possono servire anche dentro un *vol-au-vent* oppure con guarnizioni di crostoni.

413. — Cardoni all'italiana

Preparati e cotti in buon sugo bianco i cardoni che avrete tagliati a rettangoli lunghi quattro dita e larghi due; lasciateli freddare per poi riunirne tre pezzi uno sopra l'altro formando dei budini: passateli alla farina, poi all'uovo, e quindi al pane grattugiato, regolatevi col coltello e friggeteli con burro: quando avranno preso un bel colorire d'ambo le parti disponeteli in corona sul piatto e serviteli con salsa di pomodoro mista con citriolini triti. Se si vuole la salsa si può variare a piacere.

414. Sedano alla parmigiana.

Scegliete sei grossi selleri, tagliate via tutto il verde lasciando circa quattro dita di gambo attaccato alla radice che pulirete e taglierete in mezzo: dopo di averli ben lavati in acqua li sbianchite con acqua salata bollente per poi farli abragiare con buon sugo, lardo, prosciutto sale e pepe. Cotti che saranno scolateli e disponeteli su d'un piatto che possa resistere al calore del forno aggiustandoli in corona, spolverizzateli con formaggio grattugiato, bagnateli con burro ed esponeteli al forno, perchè prendono un bel colore. Cospargeteli leggermente con una spagnola leggera e servite.

415. — Sedano-rapa alla veronese.

E' questa una specie di sedano che ha la radice più grossa e carnosa del sedano comune. Gli si leva la pelle come alla rapa, indi la si imbianchisce in acqua e sale; poi tagliatela in fette e friggetela con burro, sugo, sale e pepe, indi disponetela sul piatto spargendovi sopra un po' di formaggio fino, e di *purée* di pomi d'oro ed un poco di burro; esponetela al forno per qualche minuto e servite.

416. — Finocchio.

Il finocchio si cucina simile al sedano, e in tutti i modi indicati per esso. Abituamente i Romani ne fanno molto uso mangiandoli invece delle frutta.

417. — Delle lattughe e dell'indivia.

Questi erbaggi si impiegano tanto per guarnizioni come per piatto di legumi. L'indivia e la lattuga si ammaniscono in diverse guise.

418. — Lattughe abragiate.

Sopprimete le foglie guaste di dodici lattughe tagliatele in due, lavatele, imbianchitele e poi spremetele ed accomodatele in una casseruola; spolverizzatele di sale, copritele di fettoline di lardo e prosciutto con fondo di digrassatura e poco brodo; cuocetele, ricoperte di carta unta e con fuoco sotto e sopra oppure al forno. Indi poi scolatele, levategli l'unto e rotolatele a foglia di prugne; disponetene parte sul piatto in corona, frammezzato da crostoni di pane fritti e il rimanente in piramide nel mezzo. Cospar-

getele di una buona salsa spagnola all'essenza di selvaggina e servite ben calde.

Con lo stesso sistema si servono anche ripiene; come pure grattinate aggiungendovi del parmigiano e burro liquefatto.

419. — Cavoli fiori gratinati.

Dopo d'avere apparecchiati i broccoli cotti in acqua salata, passateli al burro.

Fatto ciò disponeteli a piramide dentro il piatto di servizio, spolverizzateli di formaggio e quindi cospargeteli di besciamella ben ridotta.

Spolverizzate di pane fino, bagnateli con del burro liquefatto, fateli colorire nel forno, e abbiate cura di servirli ben caldi.

420. — Cavoli alla parmigiana.

Levate ai cavoli fiori le parti dure e filacciose e quindi cuoceteli nell'acqua salata.

Fateli quindi saltellare in teglia insieme ad un po' di burro soffritto, badando però di non farli cuocere troppo.

Ritirateli dal fuoco, spolverizzateli di formaggio e quando l'avrete posti sul piatto versateci sopra un po' di sugo che avrete preparato dapprima e fatto bollire in una teglia insieme a del burro. Serviteli caldissimi.

421. — Broccoli e cavoli fiori alla genovese.

Cotti nel modo detto nel precedente capitolo e fatti saltellare nel burro, serviteli cosparsi di salsa genovese alla quale avrete unite delle acciughe tagliate a dadolini e un pochetto di aglio.

422. — Cavoli fiori e broccoli alla Soubise.

Preparate i cavoli nel modo di già descritto e serviteli cosparsi di salsa *soubise* ben corretta e stemperata con un po' di sugo e di burro freschissimo.

423. — Cavoli fiori e broccoli al burro.

Dopo d'aver preparato i broccoli nel modo suaccennato, conditeli con salsa al burro inacidita, con del succo di limone, avendo cura che il burro sia molto fresco.

424. — Cavoli fiori alla napoletana.

Cotti i cavoli sempre nel modo di già più volte accennato e fatto prender loro un bel colore, cospargeteli con della salsa di pomodoro ed un poco di sugo.

425. — Cavoli fiori alla besciamella.

Allorchè avrete cotti e passati al burro i cavoli come di già avete appreso, serviteli conditi con della salsa besciamella ben ridotta.

426. — Cavoli-rape ripieni, alla romana.

Preparate una dozzina di cavoli-rape, che avrete scelti primaticci o per lo meno molto teneri; levateci le foglie dure, lasciando le più tenere e tornite la cima levandoci la parte dura. Fateli bollire con acqua salata e quando cedono alla pressione del dito scolateli e rinfrescateli.

Mescolate ad alcune cucchiariate di farcia *quenelles* un po' di prezzemolo trito ed alcuni funghi passati al burro e mescolati a della salsa bianca.

Legate il tutto con due torli d'uova ed un po' di parmigiano grattugiato, lavorate bene il composto, quindi dividetelo mettetelo nel ciccio del cavolo e con le foglie ricopritelo dandogli la forma d'una pera.

Intanto avrete imburrata una teglia nella quale li accomoderete.

Finita quest'operazione, ricopriteli con del brodo bollente, metteteci sopra un foglio di carta bianca unta di burro e fate cuocere con fuoco sotto e sopra oppure al forno.

Quando sono pronti disponeteli in casseruola d'argento. Glassate e salsate con una mezza spagnola.

427. — Cavoli fiori alla lionese.

Nell'ammanire questi cavoli fiori occorre tenersi di scarsa cottura; mettete in una tiella un pezzo di burro, qualche cipolla trita e un po' di prezzemolo parimenti trito, e quando il tutto è colorito gettatevi entro i broccoli, che farete ben saltare e ritirateli quindi dal fuoco; disponeteli sul piatto per servirli tosto cosparsi di una buona salsa spagnola ultimata con sugo di limone e burro; serviteli ben caldi.

428. — De' Cavoli di Bruxelles.

I cavoli di Bruxelles sono grossi come una nocciola, ed anche un po' più grossi. Essi germogliano lungo il fusto d'una pianticella annuale e che si semina negli orti e da vari anni è divenuto comune. S'impiegano sovente come guaritura e sono d'un gran sussidio per le miscele

di ortaggi ed insalate moste nella cattiva stagione, giacchè i cavoli di Bruxelles giungono a maturanza verso la fine d'autunno.

429. — Cavoli di Bruxelles alla besciamella.

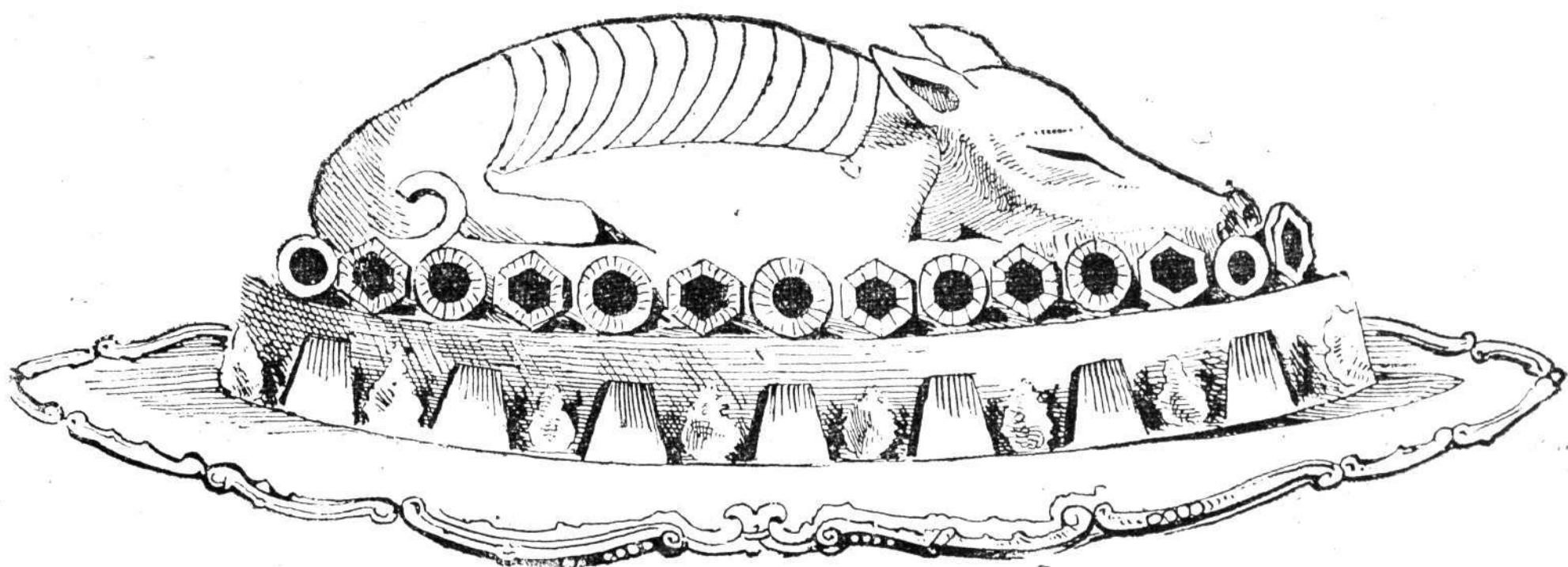
Sopprimete le prime foglie de' cavolini e quelle che avessero colore gialliccio; lavateli e cuoceteli in acqua salata bollente; rinfrescateli e sgocciolateli in un pannolino per poi metterli in teglia con burro, poco sugo, pochissimo pepe; quando siano ben glassati, scolate l'unto, condi-

dotta, cui unirete un po' di *purée* di selvaggina e di salsa di pomodoro; condite con essa i cavoli aggiungendo con essa un poco di burro fresco, e servite con crostini a piacere. Cucinati in questo modo, sono molto adatti per guarnire costole di vitello, d'agnello, di pollo ed anche di selvaggina; ed è una guarnizione finissima.

432. — Le carote.

Le radici che propriamente chiamansi carote, grosse, nervose, fragili, contengono una grande

PROSCIUTTO DECORATO.



(79) Fate dissalare un prosciutto inglese, disossatelo non lasciandovi che il manico; avvolgetelo in un pannolino per cuocerlo; non appena cotto, disimballatelo, ritirate l'osso del *quais* e del manico, sopprimete la cotenna; rinfrescate il pannolino, imballate di nuovo il prosciutto rotolandolo come una galantina e lasciatelo divenire freddo senza metterlo sotto pressione. Collocatelo sul centro di un piatto lungo un rialzo di forma lunga adatto al piatto, mascheratelo con un estratto di burro; quando il prosciutto è ben freddo disimballatelo, levatene sul centro un grosso pezzo, che taglierete in fette poco grosse e di poi lo rimetterete al posto; regolatelo alle due estremità, collocatelo sul rialzo del piatto e guarnite le due estremità con burro manipolato, indi modellate con esso, da una parte la testa e dall'altra la parte posteriore d'un porcelletto da latte nella posizione che rappresenta il modello; il prosciutto tagliato deve formare il dorso; indi circondatelo da prima con gelatina trita, poscia con una corona di tartufi in cassetina. Circondare la base del rialzo con crostoni di gelatina trasparente, alternati con gelatina trita. Servite a parte una salsa tartara.

teli con una besciamella ben ridotta e servite con crostini di pane fritti al burro o pure di lingua scarlatta cotta e ben rossa formata a cresta di gallo.

430. — Cavoli di Bruxelles all'olandese.

Operate come sopra; conditeli con una salsa olandese e servite con crostini di pane fritti al burro,

431. — Cavoli di Bruxelles all'italiana.

Preparate cotti e glassati i cavoli come sopra. Avrete pronta una salsa spagnola ben ri-

quantità di sugo zuccherino e forniscono un alimento sano e piacevole.

Ve ne sono di differenti specie, ma fra tutte le migliori sono le rosse e le gialle.

433. — Carote all'italiana.

Scegliete delle carote corte e rosse, oppure gialle che sono le migliori, raschiatele, pulitele e con uno stampo tagliatele a bastoncini lunghi due dita e grosse come un lapis ordinario.

Mettetele ad imbianchire nell'acqua salata e quindi ponetele in una casseruola insieme a burro, buon brodo, un pizzichino di sale e fatele

cuocere lentamente finchè riescano ben glassate. Aggiungeteci allora dell'erbe fine e salsa spagnuola.

Dopo ciò perfezionate con burro fresco e servite.

434 — Carote alla besciamella.

Pigliate delle carote e cuocetele nel modo suindicato.

Allorchè sono cotte e glassate aggiungeteci della buona besciamella ridotta con del sugo.

Servite con crostoni di pane fritto o di pasta sfoglia.

435 — Beccaccia alla cacciatora.

Cotte arrosto levate le interiora; tagliatele mettete i membri in una casseruola che stiano al caldo, fate friggere un po' di cipolla ben trita, unite a questa il fegato e le interiora già cotte colla beccaccia ben trite. Unite un buon bicchier di vino vecchio, sale e pepe, passate il tutto, unitelo alla beccaccia, fate dare qualche bollore indi servite con crostini di pane fritto propriamente detto questo composto non deve essere passato al setaccio, va messo ben battuto ma naturale con dei pezzi dell'animale, unendovi nel tempo della cozione qualche crosta di pane.

436 — Beccaccia all'italiana.

Tagliate la vostra beccaccia per di dietro onde levarle le interiora, tritatele eccetto il gozzo che rigetterete, con del lardo, un pezzo di burro, prezzemolo e cipolla, sale, pepe e noce moscata; mettete questo composto nel corpo, cucitene l'apertura, accosciatela come di regola, bardatela con una sottil fetta di lardo, cuocetela arrosto, e servitela con qualche intingolo.

437 — Beccaccia all'inglese.

Operate come all'italiana. La farcia è composta colle interiora trite con pressapoco metà del suo volume, con lardo, un po' di prezzemolo, raschiatura di limone, un pezzetto di pane mollicato nel latte e spremuto; cuocete arrosto e servite su d'un crostino di pane fritto al burro con a parte in una salsiera una salsa di pane.

438 — Filetti di beccaccia alla minuta.

Levate i filetti di qualche beccaccia, pareggiateli ed appianateli colla lama d'un coltello

come è di regola, poneteli su tegghia in cui vi sia del burro fuso. Al momento di servire poneteli su di essa a fuoco vivo; cotti da ambe le parti rivoltateli, non lasciateli al fuoco che qualche istante poichè non devono essere troppo cotti. Sgocciolateli, poneteli in corona su d'un piatto in cui siano intercalati con una sottil fetta di pane fritte. Passate al fuoco facendo rinvenire leggermente le frattaglie della beccaccia. Unitevi un bicchierino di vino bianco o Marsala e qualche tazza di salsa spagnuola, riducete il tutto a metà, passate la vostra salsa e versatela sui filetti. Servonsi pure questi filetti con una buona salsa al Madera, tartufi, funghi ecc.

439 — Del pomodoro.

Il pomodoro gode di una speciale riputazione specialmente per la gustosità delle salse di cui si fa un uso universale.

Si possono anche servire come eccellenti intermezzi.

440 — Pomodoro ripieni.

Scegliete 18 pomidori d'egual grossezza o non molto maturi, anzi sono da preferirsi un po' acidi; metteteli nell'acqua bollente e lasciateli bollire per qualche minuto onde toglierne la pellicola.

Toglietene una fetta dalla parte del gambo levate gli acini e spremete leggermente.

Collocateli in una teglia unta di burro e spolverizzateli di sale.

Mettete in una casseruola con burro e poco sugo, una cipolla, del prezzemolo, e qualche scorza di limone, il tutto trito e imbianchito, fate asciugare ed aggiungeteci tre acciughe tagliate a piccoli dadi, un cucchiaino di salsa velutata e uno di funghi. Gettate questa miscela in una terrina ed amalgamatevi tanta farcia che abbasti a riempire i pomidori.

Quando sono ricolmi, spolverizzateli di pane fino, bagnateli con burro liquefatto e metteteli al fuoco.

Allorchè avranno preso un bel colore, levateli dalla teglia nella quale verserete un po' di salsa spagnuola; lavorate ed ultimate la salsa con succo di limone.

Cospargete i pomidori con questa salsa e servite al momento.

441. — Pomidori alla piemontese.

Apparecchiate i pomidoro nel modo suesposto, e quindi riempiteli con buon riso cotto, misto ad alcuni tartufi bianchi intrisi di pomidoro, e legato con qualche tuorlo d'uovo.

Fateli colorire e serviteli ben caldi.

442. — Beccaccini alla Piemontese.

Nettati, e loro fatto un taglio alla spina dorsale appianateli leggermente allargandoli, pareggiateli, poneteli a cuocere su tegghia con burro fuso, appena cotti sgocciolatene il burro e copriteli con una buona salsa al Madera od al Marsala, lasciate dare una leggera ebollizione per qualche minuto, poneteli in corona su d'un zoccolo di risotto al sugo, passate la salsa al momento di servire salsateli colla detta salsa cospargendovi sopra dei tartufi bianchi affettati, contornate il piatto con crostini di pane farciti colle loro interiora.

443. — Uova affogate coi tartufi.

Fate un litro e mezzo di *besciamella* con molto burro, quindi mettete dentro a un piatto 2 centimetri di besciamella in fondo, e quindi metteteci sopra dodici uova cotte affogate.

Pigiate un ettogramma di tartufi neri di prima qualità e tagliateli fini sopra le uova.

Quindi, con della besciamella dorata a rossi d'uova e pane pesto intinto nel burro copriteci il tutto.

Quattro minuti prima di servire mettetele alla graticola.

444. — Uova affogate con funghi.

Quando avrete fatte affogare 12 uova, imbianchitele e pareggiatele.

Pigiate dei funghi cotti al burro e che sieno corretti con succo di limone e preparateci una guarnizione.

Con dei crostini formate un disco sopra un piatto e quindi metteteci sopra le uova, attorno e nel centro i funghi e quindi servitele con la seguente salsa:

Con la metà di brodo di pesce e l'altra di latte in proporzione d'un quarto di litro per ciascun liquido, fateci una *salsa vellutata*.

A questa salsa unite un cucchiaino di salsa di pomodoro, il succo di un limone, un maz-

zettino guarnito, timo, pezzetti di funghi ed un pc' di verdura.

Quando è tutto ben cotto, unitevi un pizzico di zucchero, un cucchiaino di mostarda, pepe, sale, e un pochino di pepe di *Cajenna*.

Allorchè l'avrete ben sbattuto aggiungeteci 100 grammi di burro e quindi passate alla *stagnina*.

Quando avrete ben salsato le uova, servite i resto a parte.

445. — DELLE RAPE.

La rapa è un vegetale molto gustoso e rinfrescante, di essa si adoperano anche le foglie. Quando esse spigano, le spighe di rifioritura formano un legume appetitosissime chiamato *broccolo di rapa*.

446. — Rape gratinate.

Pelate e tagliate a fette della grossezza di cinque franchi delle belle rape, imbianchitele in acqua salata, asciugatele con un pannolino; mettetele in una teglia con burro, friggetele di un bel colore d'ambo le parti. Cotte, disponetele in corona ed a strati sul piatto, spolverizzandole mano mano di formaggio.

Montate così in piramide, copritele con buona besciamella piuttosto densa; spolverizzate di pane fritto con burro sciolto. Fate prendere colore al forno e servite versando attorno qualche cucchiata di sugo chiaro.

447. — Rape alla vellutata.

Preparate le rape a foggia di spicchi d'arancio, imbianchitele un istante, e cuocetele con sugo di pollame, burro e poco zucchero; quando siano ben glassate, aggiungetevi della salsa vellutata, disponetele sul piatto ultimandole con poco burro fresco, e servitele.

448. — Zucchette alla parmigiana.

Prendete dodici zucchette, raschiatele, tagliatele in quattro, levando la mollica interna, mettetele in una tegghia con burro e sale, cuocetele a fuoco regolare, saltellandole di tanto in tanto; disponetele sul piatto spolverizzandole di formaggio; versate un poco di sugo nella teglia ove avrete fatto cuocere le zucchette; amalgamatevi assieme un po' di salsa di pomodoro, salsate le zucchette e servite.

449. — Zucchette ripiene.

Scegliete una dozzina di zucchettoni grossi come un uovo; raschiateli, tagliatene d'ambo le parti un pezzetto e con un succhiello levatene la mollica; imbianchiteli in acque e sale, scolateli e riponeteli stretti gli uni agli altri in una casseruola unta di burro. Avrete pronta una farcia di pollo o d'altra carne, che amalgamerete con erbe fine, un po' di vellutata e un uovo. Mettete questo composto in un cornetto e riempite i zucchettoni tenendo un po' rialzata all'infuori la farcia; bagnate con buon sugo, coprite con sottilissime fette di lardo, indi con carta unta; chiudete la casseruola con coperchio e cuoceteli con fuoco sotto e sopra al forno. Cotta la farcia, levate l'unto stendendoli su un tovagliolo, collocatevi sul piatto, cospargeteli di una buona salsa spagnuola, chiara, ma sugosa.

Approntati i zucchettoni nel modo anzidetto e lasciati raffreddare, si potranno passare all'uovo e al pane; indi fritti, li servirete con salsa piccante corretta con salsa di pomodoro a parte.

450. — DEI CETRIUOLI.

I cetriuoli si servono come intermezzo e come guarnizione; acquosi e insipidi per natura, abbisognano di un buon condimento; essi si cucinano come le zucchette.

451. — Spiegazione della bistecca.

Bistecca o *Beefsteak*. Derivazione inglese ed intendesi per una braciola o falda di filetto del bue cotta alla gratella od in tegame ed ancor sanguinolenta secondo il gusto, dovendo la sua tenerezza alla succolenza. Vien servito con sughi, salse, burri d'acciuga e servita con patate fritte od al burro. Cibo squisito e molto riparatore, digeribile e nutriente, adatto in molti casi di malattie e di convalescenze.

Modo di prepararlo. Tagliate nel pieno di un filetto una bella fetta dello spessore in media di tre o quattro centimetri, appianatela leggermente, privatela della pelle e fate in modo che vi rimanga aderente un poco di grasso, conditela con sale e pepe, intingetela in burro fuso od in olio fino di oliva e cuocetela alla graticola.

Bisogna aver cura che vada piuttosto a fuoco

ardente e di cottura non troppo avanzata vale a dire sanguinolenta.

Bistecca in tegame.

Tagliata come di regola una bistecca ponetela a cuocere in un tegame con burro fuso od olio, ultimata la cottura più o meno sanguinante secondo il gusto, umiditelo con sugo ristretto o salsa spagnuola; pochi istanti d'ebollizione sono sufficienti, ritiratela dal fuoco, riducete la salsa a succolenza, passatela ed usatene per salsare il filetto.

Bistecca CHATEAUBRIAND. Questo piatto è d'innovazione dell'illustre autore dei *Martyrs*. Tagliare nel centro di un bel filetto una bistecca di 4 o 5 centimetri, appianatelo leggermente, passatela al pan grattato, ungetela di burro fuso, fatela cuocere alla graticola spolverizzandola di sale e pepe. Cotta da ambe le parti servitela contornata con patate fatti in oliva e cotte al burro. Servitela con una salsa composta con una buona e succolenta salsa spagnuola ben ridotta sciogliendovi un pezzo di burro fresco, finendo col sugo di un limone ed un poco di prezzemolo trito.

452. — Fave fresche alla besciamella.

Fate bollire in acqua e sale due libbre di fave tenere, indi levate loro la pelle e cuocetele in una casseruola con un po' di brodo ristretto, un mazzolino di erbe odorifere, e qualche fettolina di prosciutto fino. Scolatele, ritirate il mazzolino e il prosciutto, conditele con due bicchieri di besciamella ben ristretta e gustosa ma piuttosto liquida.

453. — Purée di lenti e di fagioli.

Fate cuocere un litro o due di lenti; mettetle in una casseruola un pezzo di burro; non che qualche cipolla, carote, sedano, il tutto ben tagliuzzato, e un po' di giambone e di lardo magro, un poco d'olio fino; quando questi ingredienti hanno questo colore, bagnate con brodo; aggiungete il solito mazzetto di erbe odorose, e lasciate bollire a fuoco lento per circa mezz'ora; indi passate allo staccio, ed unite le lenti al sugo ottenuto; fate bollire di nuovo finchè il liquido sia quasi consumato, passate allo staccio e unitevi insieme un po' di spagnuola e di besciamella, non che un poco di burro fresco

Avrete così una *purée* molto liscia e gustosa. Coll'istesso procedimento potrete ammanire ogni sorta di *purée* di fagioli bianchi o colorati. ceci, fave secche, piselli freschi ecc.,

un pezzo di burro fresco; aggiungete sale, pepe e prezzemolo trito e imbianchito; amalgamate il tutto con alquanto sugo di limone, e serviteli con crostini od anche per guarnizione.

CESPUGLIO DI PICCOLI ASTACHI.



- (80) Per disporre un cespuglio di questo genere bisognerà far cuocere una dozzina di piccolissimi astachi; quando sono freddi distaccate ad essi le carni delle code senza guastare i gusci. — Incollate sul piatto un rialzo di forma oblunga; assicurate sul suo centro un sostegno di pane a forma di cupola, mascheratelo con un estratto di burro o di grasso; conficcate gli astachi per la coda, mediante piccole asticciuole invisibili, colla coda in alto; velateli con gelatina; assicurate in cima alla cupola un soggetto in grasso; circondate la base del rialzo con una corona di fette di astaco velate con gelatina, le quali attornierete con grossi crostini di gelatina. Questo pezzo è collocato sopra zoccolo. Accompagnatelo con alcune salsiere di salsa majonese.

454. — Fagioli bianchi e rossi alla maggiordomo.

Cuocete in acqua e sale fagioli verdi o secchi; scolateli e gettateli in una casseruola in cui avrete fatto ridurre della salsa bianca e velutata, ultimata con un po' di sugo di pollo, e

455. — Allodola.

È un uccello di passo grosso, un po' più del passero. Ve ne sono di più qualità: cosiddette dei campi, del ciuffo e di mare. Quelle di mare sono un po' più grosse ed alquanto stimate. La

carne di questi uccelli è soda, bruna, gustosissima, sostanziosa e di facile digestione confacente anche ai convalescenti. Stante la loro delicatezza, godono di gran riputazione fin da antichi tempi. In autunno sono buone a mangiarsi. Nell'inverno sono delicatissime; si possono conservar benissimo vivendo bene in domesticità. Si cucinano arrosto, in intingolo, in salmì ecc. Le loro cotture sono applicate come alla quaglia.

456. Barbabietole condite.

Dopo averle tagliate in forma di spicco d'aglio o qualsiasi altra forma, si fanno cuocere a grand'acqua convenevolmente salata. Cotte e tenere, sgocciolatele, rimettetele in una casseruola con burro e brodo, lasciate cuocere lentamente finchè il liquido sia consumato e servitele come guarnitura a pesci od altri pezzi grossi di carne.

457. — Caffè di barbabietole.

Affettate a pezzettini qualche barbabietola gialla, torrefatela al fuoco come si farebbe del caffè senza troppo arrostitirla, polverizzatela, unite una metà o più di questa polvere al caffè. Questa decozione economica esige molto meno zucchero.

458. — Barba gentile.

Pianta le cui carnose radici sono molli, sugose e molto saporite. Nelle Romagne ne fanno gran consumo quale alimento. Dei barba gentili mangiansi le teneri messe e le radici succolenti e si condiscono come i cardi o le sassefriche.

459. — Allodole arrosto.

Dopo averle nettate come d'abitudine, senza però sventrarle, bardate loro lo stomaco interamente con una bella fetta di lardo, spolverizzatele di sale, cuocetele in uno spiedo, oppure in una tegghia cosparsa di burro bagnando di tanto in tanto colla loro cozione. Cotte servitele su di un crostone di pan fritto e profumato colla loro cottura.

460. — Allodole abbragiate od in stufato.

Accosciatele, sventratele, date loro bella forma, bardatele e ponetele in una casseruola con un buon fondo composto di una cipolla, una carota, un po' di sedano, mezza foglia di lauro,

un mazzetto di prezzemolo, parure di giambone o lardo, un buon bicchier di vino bianco secco ed altrettanto brodo di pollo grasso. Cotte lentamente e tenere, privatele del lardo in cui sono avvolte e servitele con un zoccolo di risotto o di polenta, ecc. addizionando una succolenta salsa spagnola od ai tartufi.

461. — Acetosa.

Pianticella le cui foglie vengon usate quale alimento. Le sue proprietà sono rinfrescanti, lassative e destano l'appetito. È contraria alle persone travagliate dalla renella. Salutare a temperamenti biliosi, sanguigni ed ardenti. Quest'erba unita alle carni bianche dà un alimento delizioso. Vien usata per zuppe, poltiglie, ecc. Essa corregge il sapore di qualche ortaggio insipido o troppo zuccherino. Altre specie contengono più o meno le medesime proprietà.

462. — Purée d'acetosa.

Ben lavate le foglie di questa pianticella e prive del gambo, cuocetele in acqua bollente e sale a sufficienza. Cotte, sgocciolatele, rinfrescatele con acqua fresca. Spremetele onde tór via l'acqua, passatele al setaccio. Mettetele in una casseruola con un po' di burro e qualche cucchiaio di farina, stemperate sul fuoco lentamente, indi continuatene la cottura, allungando questa poltiglia con latte, o panna o sughi di carni. Ultimata la cottura condite con sale, pepe, noce moscata e un pizzico di zucchero.

463. — Altra purée d'acetosa.

Cotta, sbianchita, sgocciolatela, rinfrescatela, spremete l'acqua, passate al setaccio, ponete questa poltiglia in una casseruola con qualche tuorlo d'uova, rimestando finchè bolla, finite con un pezzo di burro fresco, sale, pepe e noce moscata ed un po' di zucchero. Queste poltiglie si adattano bene con carni, pesci, ecc.

464. — Purée d'acetosa di magro.

Cuocetela come sopra, passatela al setaccio ed unitevi qualche cucchiaio di *Salsa Besciamella*. Riducete il tutto sul fuoco. Ridotta a consistenza, ultimatela con un po' di burro fresco, sale, pepe, noce moscata, un pizzico di zucchero.

465. — Delle fragole.

Frutto odoroso, abbastanza conosciuto. Ve ne sono di più varietà. Le fragole di bosco sono

migliori di quelle di giardino, e se non figurano così bene, hanno però il vantaggio d'avere un profumo e un gusto più squisito.

Condite semplicemente con zucchero e vino, vengono meglio digerite.

Questo salubre frutto è da tutti ricercato, sia dall'ammalato che dal sano. La natura gli diede un principio acidetto, addolcito da una materia mucosa e zuccherina. Questa fortunata combinazione ne fa un alimento dolce, leggero e rinfrescante. Sono rari i casi in cui, gustando questo frutto, si provi indisposizione.

Colle fragole si fanno bibite rinfrescanti ed utili nei cocenti calori estivi. Si fanno pasticcerie, gelati, sciroppi, conserve, ecc., di squisito e soave profumo.

Secondo alcuni igienisti, l'uso della panna colla fragola non è nocivo. Ecco una mistura bizzarra! Eppure in molte paesi, si mangiano fragole col latte.

È col mezzo dell'arte che la fragola ci apparisce sotto varie forme, ma tutti i tesori della cucina non sono sufficienti per offuscare il suo bell'ornamento, semplice e vermiglio.

La fragola è una ninfa dei boschi, trasportata in una corte straniera. Essa attira tutti gli sguardi e seduce tutti i cuori. La fragola per se stessa non ha poi bisogno di tutte le metamorfosi inventate dai lussi culinari. La gustate meglio nella sua grazia naturale. È bella e fresca, ma pel capriccio umano viene immolata alla cucina, alla confetteria e pasticceria.

466. — Cetacei ed anfibii.

Cetacei sono quegli animali acquatici che hanno la struttura dei pesci; la loro pelle è sprovvista di peli ed ampia la bocca, benchè la loro vita sia esclusivamente acquatica appartengono all'ordine dei mammiferi assomigliandosi sia pel sangue caldo che per la loro respirazione polmonare, per cui sono forzati di venire alla superficie dell'acqua a respirare, quanto per mettere alla luce figli vivi allattandoli come gli altri mammiferi. Questi animali sono oggetto di gran commercio e se ne fa una attivissima caccia sia pel loro olio, il loro avorio, ed i loro fannoni, così detti ossi di balena.

Il tipo principale è la balena frequente nei mari del Nord, indi il Capodaglio o Fistere che ha quasi le medesime dimensioni, non ha fan-

noni nella bocca come la balena ed è armato di denti. Enorme è l'importanza dell'olio che ne si estrae, dell'avorio, dell'ambra grigia che formasi negli intestini causa di una forte stitichezza od alimenti mal digeriti, escrementi alterati, solidificati in pallottole irregolari, dure che divengono molli al calore. Questa sostanza è assai rinomata per le sue proprietà odorifere.

Le parti superiori della testa sono pregne d'una materia grassa oleosa che col raffreddamento si solidifica.

Questa materia è conosciuta in commercio col nome di bianco di balena.

Si annovera pure il delfino le cui forme sono le più eleganti di tutti i cetacei.

La Focena è detta anche porco stante l'enorme strato di grasso che possiede il quale dà un eccellente olio. La loro carne è buona a mangiare.

Il Narvallo è tenuto in gran conto dai pescatori per l'olio e pel prezioso suo avorio che è più duro e più compatto di quello dell'elefante. Molte sono ancora le varietà che appartengono a questa famiglia di cui si trae gran partito.

Gli *Anfibi* hanno le proprietà di vivere sia nell'acqua che sulla terra; il loro corpo è coperto di pelo più o meno fitto, il corpo è protetto da uno strato di grasso che li protegge dall'intenso freddo. Se ne fa un'attiva caccia pel loro avorio, pelle, olio, ecc. Appartengono a questa famiglia le foche, i trichecchi detti vitelli, cavalli e vacche marine, suddivisi in molti altri nomi secondo le varietà.

467. -- Orso.

Animale dei più grossi che possieda l'Europa, di forme grandi, pelame fitto e quasi privo di coda e di struttura goffa. Sono sparsi in quasi tutti i continenti sì caldi che freddi, dimorano sulle montagne e nei mari glaciali.

Si nutrono di tutto ciò che è mangiabile, preferiscono però le sostanze vegetali, amano a preferenza i frutti, le uova ed il miele ed è per loro una festa quando trovano un formicaio. La sola necessità talvolta li induce a nutrirsi di carni. Varie ne sono le specie. In molti paesi vengono mangiati, e il loro sapore si avvicina a quello del maiale. Quando è ben pasciuto, sotto la pelle contiene un copioso strato di grasso a cui si attribuisce proprietà medicinali. In alcuni siti

questo grasso vien sostituito al burro qual condimento, e lo si purga facendolo bollire nell'acqua e sale onde toglierli il cattivo sapore.

L'orso bruno quello del quale intendo principalmente di parlare, si trova di rado nell'Italia settentrionale e sulle Alpi. Nelle Alpi Piemontesi una volta era comune, ma ne fu distrutta la razza. Questa varietà di orso comprende altre specie. Va menzionato l'orso americano le cui coscie e zampe salate ed affumicate sono oggetto di importante commercio, ed hanno molta analogia col maiale.

468. — Volpe.

Animale comunissimo, se ne fa un'attiva caccia, non per la sua carne che esala un nauseante odore che ripugna o per la sua pelle, ma per le sue rapine ed è considerato come nocivo. Da alcuni la volpe vien mangiata purchè sia giovane e ben in carne, massimamente nell'inverno in cui il gelo e la neve la privano un po' delle sue cattive qualità. Si nutre di uccelli e mammiferi e non sdegna se ha fame di mangiar rane, lucertole ed altri batraci, è molto golosa dell'uva e del miele. Abita in tane che si scava vivendo solitaria od accoppiata.

469. — Riccio comune.

Animalletto appartenente al gruppo degli insettivori, si nutre di sostanze animali e vegetali. Il suo corpo è coperto di pungenti spine ed al minimo pericolo si ravvolta come una palla, simile all'involucro delle castagne. Nutresi a preferenza d'insetti e li distrugge in gran quantità, cibasi di topi e parimenti di vipere e cantaridi senza provare alcun inconveniente; di giorno sta ritirato e non esce che di notte per cercarsi il nutrimento; abita nei siti boscosi, in nascondigli, sotto i sassi e tra i buchi degli alberi tarlati; passa l'inverno in letargo. E' un animale inoffensivo e rende grandi servigi all'agricoltura colla distruzione enorme d'insetti che fa. La sua carne è alimentare ed è grassa e di sapore di selvaggina. Prima di cucinarlo è bene tagliargli le gambe e la testa, privarlo dei suoi aculei raschiando coll'acqua calda, come si farebbe col maiale, indi lasciarlo in infusione nel marinaggio, oppure in acqua ed aceto onde privarlo del suo sgradevole odore. Cuocesi arrosto od in stufato.

Anticamente se ne faceva una attiva caccia per impadronirsi dei suoi aculei usati per cardare la lana. Veniva usato in medicina per diverse malattie.

470. — Il Muria ed il Garum.

Varietà di salse che i romani anticamente tenevano in gran pregio.

Il Muria era composto col liquido che sgocciolava dal pesce salmone salato di fresco. Questa salsa era più comune, essendo poco costosa.

Il Garum era ricercatissimo e talvolta il suo prezzo era molto elevato. I signori romani erano così teneri di questa salsa benchè sapesse di pesce putrefatto, che la portavano indosso raccolta in fiale a guisa di profumo.

Oltre l'acciuga usavano in special modo il pesce *sgombro* o *maccarello*, ed era ottenuto mediante la pressione delle interiora marinate di questi pesci.

Questa salsa è molta analoga col Ket-chop o Soyac di produzione indiana, non essendo che pesce fermentato con funghi. Qui unisco una ricetta di Soyac che facilmente si può fare fra noi essendo molto adatta pei pesci, rilevandone loro il sapore.

Procedimento : Affettate sottilmente dei funghi; poneteli in una piccola terrina spolverizzandoli di sale, unite del mallo o scorza di noce e mezza foglia di lauro; dopo 5 o 6 giorni spremete fortemente quest'infusione onde estrarne tutto il liquido, fate ridurre a fuoco, unendo qualche acciuga pesta passata al setaccio, un po' di sugo ben ridotto ed ultimato con un poco di pepe di Cayenna.

471. — Delle patate.

Le patate vanno soggette o dalle alterazioni naturali o a delle malattie che ne rendono pericolosa la digestione.

Allorchè gelano, divengono acquose assumono tinte violacee, oscure, ed in tale stato hanno un gusto amaro.

Il gelo a cui vanno soggette le rendono talmente acquose, che gli animali stessi, specialmente cavalli e bovi, alimentati con patate divengono facilmente idropici.

La pianta della patata è originaria dell'America meridionale, da dove è stata introdotta in Europa verso la fine del secolo xvii.

Però la sua coltivazione non si è estesa che sul principio del secolo XVIII.

Il volgo, e soprattutto i contadini, si opposero con indicibile pertinacia a che le patate entrassero nell'uso domestico, nè ci volle meno della filantropica ostinazione di alcuni benemeriti agronomi per introdurre e propagare la patata, quali furono il Parmentier in Francia, e Vincenzo Dandolo in Italia.

Le patate sono un alimento apprezzato tanto nelle mense del ricco che del povero.

472. — Patate all'inglese.

Lavate le patate e fatele cuocere in acqua e poco sale, quando cedano sotto la pressione del dito, scolate l'acqua e lasciatele sull'angolo del fornello in casseruola coperta, fino a che siano asciutte.

Dopo pelatele e servitele in una salvietta agiustata sul piatto in modo che si conservino fumanti.

Servite a parte del burro naturale.

473. — Patate alla villereccia

Pulite le patate, involupatele in carta bucata e mettetele nella cenere ben calda, su cui ci manterrete della bracia per circa due ore.

Ritiratele e servitele come si disse nell'articolo antecedente.

474. — Beccaccini alla minuta.

Netti ed accosciati come di regola, poneteli in una casseruola su fuoco ardente con un pezzo di burro, qualche scalogna affettata o cipolla, dopo qualche minuto unitevi il sugo di qualche limone e mezzo bicchiere di vino bianco; dopo leggero momento d'ebollizione ritirate i beccaccini, passate e finite la salsa con un cucchiaio d'estratto di carne.

475. — Barbio.

Il barbio è un pesce di acqua dolce, vive nei fiumi e nei laghi. E' meglio mangiarlo nell'inverno che nell'estate. La sua carne è molle, bianca, dà un alimento poco sostanzioso e leggermente caldo. La carne dei barbi di stagno è molle, floscia, di alimento insipido e grossolano. Convienersi di adoperare le sue uova qual cibo, spesso cagionano la diarrea producendo dolori intestinali ed anche il vomito.

La carne dei barbi di fiume è migliore e più consistente. Si mangia fritto, stufato, bollito od alla gratella, i filetti sono la parte più delicata come pure la testa e la lingua.

Questo pesce nel suo insieme dà un alimento poco stimolante, leggero e poco riparatore.

476. — Bietole gratinate.

Scieglie le bietole bianche, e tagliate a pezzi le coste levandoci i filamenti, fatele imbianchire per un quarto d'ora in acqua leggermente salata, scolatele, accomodatele in una casseruola, copritele di fettine di lardo e finitele di cuocere con burro liquefatto.

Quindi fate restringere il loro fondo affinché riescano ben glassate, scolatele allora in uno straccio, saldatele di poi al burro unendovi un po' di salsa spagnola e del formaggio grattugiato.

Fatele stare per alcuni minuti al fuoco e poscia accomodatele in una casseruola d'argento.

Spolverizzatele con formaggio, fatele gratinare al forno e servitele al momento.

477. — Purée d'indivia.

Pulite dodici piante d'indivia, sopprimetene le foglie scure, diguazzatele e cuocetele in acqua e sale, quindi spremetele e tritatele e mettetele in una casseruola con del burro, e quando son bene asciutte versatevi dentro due bicchieri di besciamella e del buon sugo condensato. Lasciatele bollire, aggiungete sale, pepe, di Cajenna, zucchero in polvere, del burro fresco e servite con contorni di pane.

478. — Beccaccino all'italiana.

Spaccate il beccaccino cuocetelo al burro ponetelo sotto leggiera pressione. Colle interiora e qualche fegato di pollo, passati al burro con un po' di cipolla e qualche cucchiaio di buona salsa e tuorli d'uovo formate una farcia, spalmatene con questa la parte interna, qualche minuto avanti di servirli poneteli a forno indi posateli in corona su d'un piatto in cui ad ogni beccaccino vi sia tramezzo un crostino di pane fritto al burro, salsateli con una buona salsa spagnuola profumata all'essenza di beccaccino.

479. — Delle melanzane.

Le melanzane sono alquanto insipide e pochissimo nutrienti si dividono in bianche e violacee. Queste ultime sono riputate le migliori.

480. — Melanzane alla napoletana.

Pelate una dozzina di melanzane tenere, tagliatele in due o in quattro a seconda della loro grossezza ed imbianchitele con acqua e sale. Asciugatele, fatele cuocere in una teglia con burro depurato e sale, voltandole a tempo debito. Stendetene uno strato che resista al fuoco, spolverizzatele di formaggio fino, aspergetele di salsa di pomodoro, mista a dei funghi tritati, indi calcolateci sopra un altro strato, e così di seguito fino al fine della operazione.

Bagnatele di burro, esponetele al forno, e quando hanno preso colore servitele.

481. — Melanzane alla Rumena.

Pelate come abbiamo di già detto mezza dozzina di melanzane tenere, tagliatele trasversalmente per la grossezza di un centimetro, mettetele sopra un piatto o catinella di terra, dategli del sale. Metteteci sopra un piccolo peso acciocchè con la pressione scoli l'acqua di cui sono impregnate, e dopo asciugatele con un pannolino.

Fatto ciò, infarinatetele e fatele friggere con burro da ambo le parti, in una teglia, a fuoco moderato.

Prendete uno stampo a timballo, ungetelo di burro, disponete in esso uno strato di melanzane, poi uno di carne cotta e tritata con del parmigiano grattugiato, pepe, e noce moscata e così continuando finchè sia piena.

Battete poi quattro uova e mezzo bicchiere di panna e versate questo composto nello stampo, e mettete poi questo nel forno temperato finchè il liquido sia rappreso e servite al momento con un po' di sugo nel piatto.

482. — Cipolle per guarnizione di piatti freddi.

Scegliete 24 cipolle non più grosse d'un uovo, pelatele, imbianchitele e cuocetele con buon sugo, lardo e prosciutto; levatele dalla cozione, quando sono fredde tagliatele un po' dalla parte della radice e un po' più al di sopra, formando una specie di vasetto; marinatetele con olio, aceto, sale e pepe, ed al mo-

mento di servirle asciugatele e riempitele d'una miscela di legumi tagliati minutamente, conditi di majonese; decorate il centro con un bottoncino di gelatina spinta al cornetto in modo che restino tutte eguali.

483. — Cipolle al burro di Mompellieri.

Cotte e preparate come sopra, riempitele di burro di Mompellieri, cui avrete unito un po' di majonese al burro, e guarnitela di gelatina trita in bella vista.

484. — Cipolle ripiene alla genovese.

Procedete come sopra, riempiendole d'un salpicone di filetti di pollo, lingua scarlatta, tartufi, prosciutto e code di gamberi, il tutto cotto, tagliato a fettine e intriso di salsa genovese.

485. — Cipolle ripiene alla Visconti venosta.

Operate come sopra e riempite le cipolle con una miscela di asparagi, girelli di carciofi, acciughe, filetti di pesce cotti nel burro, citriuoli, funghi, il tutto tagliato minutamente e intriso di salsa majonese al burro di gamberi; da ultimo collocate su ogni cipolla una bella coda di gambero e guarnite di gelatina.

486. — Patate alla Maggiordomo

Fate cuocere in acqua due chilogrammi di patate che poscia pelerete e taglierete a piccoli dadi; avrete intanto messo a bollire una buona tazza di salsa bianca con brodo consumato; aggiungete un po' di prezzemolo trito e imbianchito e da ultimo un poco di burro fresco; gettatevi entro le patate, che dovranno essere ancora calde, con sale, pepe, noce moscata e il succo di due limoni. Quando il tutto è amalgamato e bollente, servite.

487. — Patate alla lionese.

Approntate come sopra le patate, tranne che le taglierete a fette eguali ben tornite dalla grossezza di due soldi.

Mettete un pezzo di burro nella teglia, e quando è ben chiarito gettatevi entro le patate che salerete e friggerete di bel colore. Fate parimenti friggere in una casseruola un po' di cipolla tagliata a piccoli filetti, a cui aggiungete del prezzemolo trito; bagnate un con bicchiere di spagnuola e un po' di buon sugo, e

versate questa salsa su le patate. Dopo qualche minuto di ebollizione ritiratele e servitele ultimandole con del burro fresco e succo di limone.

488. — Patate fritte in salsa pomodoro.

Pelate e tagliate a crudo e in fette grosse come un pezzo da cinque franchi una dozzina di grosse patate; mettetele in teglia con burro depurato e fatele cuocere lentamente e di bel colore al forno movendo di tanto in tanto; saltatele, scolate il burro, indi glassatele con aggiungervi mezzo bicchiere di buon sugo, disponetele sul piatto in bella forma, cospargetele di salsa di pomodoro ultimata con burro fresco e sugo di limone.

489. — Patate alla besciamella.

Operate come sopra, cospargendole, al momento di servirle, con una buona salsa besciamella.

490. — Del luppolo delle barbe di becco o sassefrica e della scorzonera.

Il luppolo o livertizio (*loventy*) è pianta assai comune, di cui si mangiano in primavera le punte novelle. È alimento che, come le barbe di becco e la scorzonera, conviene agli stomaci più logorati. Quest'ultima quando sia dolce e non tiglosa, somministra una radice alla quale furono già attribuite proprietà salutari.

491. — Luppoli alla buona donna.

Cuocete le punte tenere e verdi in acqua bollente con sale, indi scolate i luppoli e saltateli nel burro; al momento di servire conditeli con salsa besciamella, olandese o qualsiasi salsa al burro, e servite.

492. — Barbe di becco o sassefrica alla besciamella.

Prendete un chilogramma di barbe di becco, a cui raschierete la radice sino a che si presenti bianca, indi cuocetela scarsamente in acqua e sale in un recipiente coperto, se fosse possibile di terra. Scolatele, rinfrescatele e tagliatele a pezzetti lunghi tre dita per poi farle glassare con burro e sugo ristretto; aggiungete un poco di zucchero od amalgamatevi assieme della salsa besciamella bollente e servitele in casseruola d'argento con crostoni fritti al burro da ultimo pochissimo sugo chiaro sopra.

493. — Scorzonera dolce al gratino.

Mondate e preparate la scorzonera cotta in acqua e sale e poscia glassatela con burro e sugo; disponetela in piramide sul piatto, spolverizzatela di formaggio, aspargetela di besciamella ristretta, spolverizzatela di pane, umettetela di burro e servitela non appena colorata al forno od al testo così detto forno di campagna.

494. — Sassefrica o scorzonera alla genovese.

Fate cuocere, ma non troppo, e passate al burro la sassefrica o la scorzonera molto tenera, cui unirete delle acciughe a filettini, funghi, prezzemolo e scalogne, il tutto trito e spremuto, un po' di vino e di salsa spagnuola; lasciate bollire alquanto aggiungete un po' di sugo di limone e servite ben caldo.

495. — Biscotto vivanda.

Specie d'alimento, composto con un miscuglio di farina di grano e brodo di manzo cotto e dissecato. Presta grandi servigi nelle traversate in mare e nei lunghi viaggi, ma è ben lungi dal surrogare il pane e la carne ad un tempo.

Modo di farlo.

Si prepara un buon brodo molto concentrato, quando è ben freddo gli si toglie il grasso, si fa ridurre nel medesimo modo come se fosse per l'estratto di carne, quindi s'incorpora insieme alla farina di frumento facendone una pasta piuttosto soda, poscia si distende e gli si dà quella forma bucherata come se fossero delle gallette, dopo si fa cuocere e si secca al forno.

Il biscotto si tratta mettendo nell'acqua fredda la carne fresca alla quale sia stato già tolto il grasso e ben tritata e pesta e se ne adopera il liquido passato per impastarlo con farina di segala e di grano, dandole la forma di focacce rotonde.

Taluni usano pure per impastarlo con la farina il vero estratto di carne.

Il biscotto vivanda, quando è ben fatto, si conserva benissimo malgrado il grasso che contiene.

496. — Degli spinaci.

Le foglie degli spinaci somministrano un alimento poco nutritivo, ma sono di facile dige-

stione e godono di proprietà rinfrescanti, emollienti e alquanto lassative. Le spinaci debbono essere colte di fresco.

497. — Spinaci all'italiana.

Mondate e diguazzate bene in più acque due o tre mazzi di giovani spinaci, imbianchiteli in acqua e poco sale, spremeteli, tagliuzzateli e fateli cuocere in una casseruola con burro, buon sugo, sale, pepe, un po' di burro d'acciuga; aggiungete mezzo ettogrammo di uva di Malaga e altrettanta uva passa che avrete dapprima lavata in acqua tiepida, amalgamate bene il tutto e quando è pronto servite con crostoni di pane fritto, disposti simetricamente all'ingiro.

498. Spinaci alla borghese.

Fate soffriggere in una tegghia un ettogramma di burro oppure di olio fino con due spicchi d'aglio schiacciato e quattro acciughe trite; gettatevi entro gli spinaci imbianchiti ed apparecchiati come sopra; aggiungete sale, pepe, noce moscata e al momento di ritirarli dal fuoco ultimateli con un po' di burro fresco; serviteli ben caldi.

499. Spinaci all'inglese.

Cotti gli spinaci e di poi spremuti e tagliuzzati, fateli asciugare a fuoco ardente con burro, sale, pepe e noce moscata.

Al momento di servirli aggiungete un po' di burro fresco e disponeteli sul piatto guernito con crostoni di pane fritto nel burro chiarificato.

500. — Spinaci alla francese.

Mondate e cuocete in molt'acqua due chilogrammi di spinaci; rinfrescateli, spremeteli, e passateli al setaccio e metteteli in una casseruola con un ettogramma di burro; fateli asciugare ed unitevi del buon sugo e della salsa bianca, sale, pepe e noce moscata; ultimateli con un poco di burro fresco e serviteli con crostoni oppure con uova affogate. In questo modo si possono servire anche per guarnizione, aiutandoli con del buon sugo ristretto, e della panna sciolta, fresca.

501. — Patate all'olandese.

Non si tratta che di sostituire la salsa olandese alla besciamella. Quanto poi al modo di

preparare le patate, badate che sì nell'un caso che nell'altro potrete anche cuocerle in acqua salata e tagliarle a fette o a quadretti.

502. — Patate in salsa bianca.

Pulite e tornite trenta patate che metterete in una casseruola con brodo bianco, fette di prosciutto e di lardo e un pezzo di burro; cotte che siano, scolatele, unitevi della salsa bianca di pollo o pure vellutata, e cuocetele ultimandole con burro e succo di limone.

Le patate cotte in questo modo convengono anche per guarnizioni di rilievi di carne o di pesce.

503. — Patate alla savojarde.

Fate bollire per un quarto d'ora in acqua salata due chilogrammi di patate, pelatele e tagliatele a fette della dimensione di un pezzo da dieci centesimi; disponetele a strati su un piatto molto profondo e che resista al fuoco, cospargetele mano mano di burro liquefatto, formaggio fino e del sugo; avrete intanto fatto ridurre a metà un litro di buona panna, cui aggiungerete un poco di cannella e un poco di zucchero; versatela sulle patate che esporrete a forno, ultimandole di cuocere e facendogli prendere un bel colore d'oro; servitele ben calde.

504. — Patate alla provenzale.

Mettete in una tortiera un po' d'olio fino burro, una cipollina, uno spicchio d'aglio, poco prezzemolo e qualche fungo, il tutto ben trito; fate rosolare ed aggiungete tre acciughe trite e mezzo bicchiere di vino bianco.

Gettatevi entro le patate a fette grosse come un doppio soldo, lasciatele cuocere lentamente e al momento di servirle ultimale con un po' di sugo di limone.

505. — Castelli di patate.

Scegliete delle belle e grosse patate di buona qualità, e col coltellino foggiatele a cestelline; scolatele e imbianchitele in acqua e sale e fatele cuocere per qualche minuto con brodo e burro. Riempitele di piselli, punte di asparagi, cavoli di Bruxelles, fagiololetti conditi a norma delle istruzioni e servitele come tramezzo o per guarniture di pezzi grossi.

506. — Patate ripiene e glassate.

Pelate e date forma rotonda a dodici belle patate che con apposito succhiello vuoterete e poscia imbianchirete: preparate una farcia di vitello o di pollo, a cui frammischierete un po' di *purée* di cipolle e poco prezzemolo; mettete il composto in un cornetto o cartoccio e riempite le patate; collocatele una contro l'altra in una casseruola, salatele, copritele di fettoline di

essi si fanno delle gustose minestre. Tuttavia si ammaniscono in tutti i modi indicati per le cipolline.

508. — Cipolle ripiene e gratinate.

Scegliete 24 cipolle grosse come uova e piuttosto rotonde; sopprimetene una porzione al di sopra e una porzione dalla parte della radice, ma non troppo, altrimenti si sfascierebbero; pelatele e fatele bollire in acqua e sale, fino a metà cot-

ASTICCIUOLA CORNUCOPIA



(81) Si compone di bocciuoli graduati e scanalati fatti con legumi; 2 sono di rape, e quello intermedio di carote.

L'ovale di centro è formato di tre pezzi di rape congiunte esattamente, ornato da un anello di carote. La parte superiore si compone di un bocciuolo scanalato, sormontato da un piccolo tartufo. Quest'asticciuola è particolarmente destinata ai *relevés* di carne macellate guarnite con legumi.

ASTICCIUOLA A FIORI



(82) Quest'asticciuola si compone di legumi, ed ha la forma d'un vaso, è formata di parecchi pezzi, intagliati col coltello. Il vaso è di rapa. Le maniglie sono assicurate ai lati mediante spine di legno rese invisibili. I fiori sono invitati con legumi variati, la sommità dell'asticciuola è ornata di fiori in argento.

ASTICCIUOLA A CETRA



(83) La forma di quest'asticciuola è elegante, graziosa e d'un effetto gradevolissimo. Si compone d'un disco a spira e d'un bocciuolo rovesciato congiunto ad una pallottolina. Tali oggetti devono esser fatti di rapa bianchissima ed intagliati col coltello. Il centro del disco a spira lo si può ornare con un rotondo di carote applicato in un incavo praticato all'uopo. Esso poi è sormontato da un piccolo tartufo rotondo non pelato.

lardo e di prosciutto, aggiungete sugo e burro e fatele cuocere, ma non troppo, coperte di carta unta. Disponetele con garbo sul piatto e servitele con salsa chiara, ma succolenta, e ben calde.

507. — Delle cipolle e dei porri.

Le cipolle, come ognuno sa, sono ad un tempo un necessario condimento delle vivande, ed un piatto abbastanza gradito; si mangiano anche crude ad insalata, ma riescono nocive allo stomaco. Le cipolle bianche sono migliori delle rosse. I porri servono più per condimento che per altro e con

tura; scolatele e mettetele su un tovagliolo, scolatele lasciandone solo due strati, e fate cuocere con burro e sugo la metà di ciò che avete levato; passate al setaccio e unitevi del prezzemolo trito e sbianchito quando il composto è freddo, amalgamatelo col doppio volume di farcia *quenelles* di carne, o di pesce se di magro, sale, pepe, e due tuorli d'uova. Spalmate di burro una teglia, adagiatevi entro le cipolle, e mediante un cornetto riempitele; versate un po' di sugo nella teglia, spolverizzate di pane il di sopra, umettatele di burro liquefatto, collocatele al forno e servitele caldissime. Queste

cipolle possono essere riempite semplicemente con farcia mista e erbe fine, e di poi coperte di fettoline di prosciutto e buon sugo, tenendovi sottoposta una carta unta di burro.

509. — Beccaccino.

Uccello somigliantissimo alla beccaccia e diversifica da questa pel colore, per la grossezza e per le sue abitudini. La sua carne se non ha la fragranza della beccaccia e però più delicata e di più facil digestione. Havvene di più specie più o meno pregiate dai gastronomi, Si ammanisce come la beccaccia e come questa è migliore in autunno ed al cominciamento dell'inverno. In primavera dimagrano e perdono di molto della loro proprietà.

510. — Beccaccino alla Locullo.

Dopo disossato un paio di beccaccini farciteli con una farcia di vitello e tartufi neri, avvolgeteli ad uno ad uno in un pannolino, cuoceteli in stufato, in un buon fondo profumato al Marsala, privateli del pannolino, posateli in corona su un zoccolo sia di pane che di farcia, ponete nel centro una buona guarnitura alla Lucullo colla sua cozione e parure, profumate una buona salsa spagnuola, ridotta a succolenza, salsatene l'intingolo.

511. — Beccaccini incartocciati.

Spartiteli per la metà della loro lunghezza, sopprimetene le ossa e le carcassa, appianateli leggermente, passateli al fuoco onde dar loro la cottura da ambe le parti, fate ridurre a parte in una tegghia qualche cucchiaio di buona salsa spagnuola lasciandola ridurre con delle erbe fine trite, ridotte a succolenza, unite le interiora fritte con burro e lardo e qualche fegato di pollo, pestate questo composto e passatelo al setaccio, unite questa farcia alla salsa ridotta e fredda, farcite con questo composto i mezzi beccaccini, avvolgeteli in carta unta d'olio come si opera per cartocciarle (*papillotes*) poneteli su placca unta d'olio e qualche minuto prima di servirli poneteli al forno.

512. — Aceto.

Liquido ottenuto per lo più mediante la fermentazione acida del vino. È usato nell'economia

domestica qual condimento e per la conservazione di più sorta d'alimenti. Il miglior aceto è quello del vino che da agro diviene acido. S'ottiene pure l'aceto da più sostanze e vien talvolta manipolato con sostanze nocive, come coll'acido solforico, potente veleno. Fortuna che l'aceto vien usato in poca quantità, poichè a forti dosi riescirebbe nocivo. Bevuto puro irrita lo stomaco, sciolto nell'acqua offre una rinfrescante bevanda, ed usato moderatamente negli alimenti, facilita la digestione. Le carni, i pesci, i legumi lo reclamano egualmente, rendendoli saporiti e meglio digestivi. L'aceto non è confacente a chi è dotato di temperamento nervoso irritabile, ed a chi va soggetto a mal di ventre. Anche i temperamenti sani lo devono usare con riservatezza. L'aceto o le sostanze acide non vanno lasciate sostare in vasi di rame, stante la prontezza con cui questi disciolgono i metalli per trasformarli in sostanze velenose. Mettendo in infusione diversi aromi nell'aceto questo s'impadrisca del loro profumo, come sarebbe dell'estragone, ecc.

513. — Acido acetico.

Quest'acido è simile a quello che esiste nell'aceto comune, chiamato pure *acido acetico concentrato*, *alcool d'aceto od aceto glaciale*. Questo si ottiene mediante la nuova distillazione dell'Acido pirolegnoso, ricavandosi dopo quest'operazione l'acido acetico puro. Il suo sapore è grato e piccante, il quale allungato in acqua e colorito col colore caramella o zucchero abbruciato dà un aceto, ma è ben lungi d'avere le medesime qualità dell'aceto di vino ed avente proprietà di molto più corrosive. L'acido acetico vien usato quale stimolante. Unitamente ad altre sostanze serve per disinfettare, si fa respirare negli svenimenti, emicranie ecc.

514. — Aceto di birra.

Impastate 775 grammi di farina di segala con aceto onde formare una pasta alquanto soda come quella pane, cuocetela a fuoco dolce lasciandola seccare al forno indi pestatela al mortaio riducendola in polvere, rimpastate nuovamente con altro aceto facendola nuovamente seccare, ripetendo quest'operazione per tre volte. Dopo quest'ultima impastazione riducete in polvere ed unite alla capacità di 50 litri, rimestate

bene il tutto ponendo il fusto in sito non troppo fresco come sarebbe in cucina, dopo 12 o 15 giorni avrete un buon aceto, appena sia di acidità conveniente ponetelo in bottiglie poichè si guasterebbe. Si opera parimenti per ottenere un buon aceto di vino e sidro.

515. — Piccioni alla crapandine.

Pigliate quattro o cinque piccioni romaneschi, ma che siano teneri e perciò molto giovani, sventrateli e fiammeggiateli come di consueto, poi spuntate loro ali e le gambe, e spaccateli per metà. Poi con una marraccetta spianate ciascuna metà come si fa per le bistecche, e mettetele in un tegame col burro liquefatto per farle scottare semplicemente da ambedue le parti e poi mettetele sotto pressa per farle eguagliare.

Allorquando son fredde immergete ciascuna metà nel burro liquefatto, in cui vi sia del sale e del pepe, e poi impanatele.

Quindici minuti prima di servire fatele cuocere sulla graticola con un po' di brace, poi mettetele sul piatto e servite insieme ad essi una salsiera di salsa *crapandine*.

516. — Piccioni alla maître d'hôtel.

Procedete in tutto come al precedente articolo, solo che invece di servire i piccioni con una salsa *crapandine*, li accompagnerete con una salsiera di burro alla *maître d'hôtel*.

517. — Anitra.

Uccello acquatico e ve ne sono di più varietà tanto domestiche che selvatiche. La forma dell'anitra domestica è più tozza e la sua carne sebbene saporita è poco digeribile ai ventricoli delicati. Se è vecchia la sua carne è dura, secca e di cattiva digestione.

L'anitra domestica occupa un posto importante nell'economia domestica. Oltre la saporita sua carne col fegato si fanno eccellenti e saporiti pasticci; come quelli di Nerac, Amiens e Tolosa i quali sono di fama mondiale. Alla carne di tutte le varietà di anitre non è confacente quel certo grado di frollitura adatto al fagiano od altra simile cacciagione.

518. — Anitra selvatica.

Stipite dell'anitra domestica, abita le regioni settentrionali del globo, tiensi esclusivamente

nelle acque dolci, arriva da noi in ottobre, la sua carne è molto stimata essendo più magra, più saporita, più calda ed aromatica e meno pesante dell'anitra domestica, ma non è cibo adatto pei convalescenti. Lo stomaco è la parte più delicata. Stantechè le sue interiora imputriscono facilmente è bene che appena cacciate di levargliele. La carne delle femmine è più stimata di quella dei maschi, la loro migliore cottura è arrosto confacendosi di più questa cottura rilevandone meglio le sue proprietà.

519. — Anitra accosciata.

Dopo spennata ed fiammeggiata, sventratela levandogli le interiora, tagliandole il collo alle spalle e le patte; mettetele le gambe internamente facendole un taglio ai fianchi della pancia. L'anitra non va lardellata ma però bardata di lardo, mettendole una bella fetta di lardo sullo stomaco e legato con spago.

520. — Anitra abbragiata.

Nettata come d'abitudine ed accosciata, ponetela in una casseruola con una cipolla, una carota, ed un mazzetto guarnito, composto con un po' di prezzemolo una foglia di lauro ed uno spicchio d'aglio, il tutto legato con uno spago. Unite un poco di sale, pepe e qualche chiodo di garofano, aggiungetevi qualche foglia di lauro o di giambone. Unite a questo del buon brodo tanto che copra ed anche un bicchiere di vino bianco secco. Fate cuocere lentamente, cotta e tenera che sia, servitela con guarniture di tramezzi variando così le varie maniere di servirla, e secondo la guarnitura verrà applicato il proprio nome.

521. — Anitra arrostita al forno.

Accosciatela, bardatela, conditela con sale e fatela cuocere in una casseruola con burro poscia ponetela al forno, rivolgendola di tanto in tanto cospargendo lo stomaco col grasso della sua cozione.

522. — Anitra farcita.

Finitela come avanti all'inglese. Riempitela con le farcie descritte in questo capitolo.

523. — Anitra all'inglese.

Dopo sventrata, riempitela con una farcia composta di pane imbevuto nel latte e ben spre-

muto, altrettanto grasso di arnione trito, prez-zemolo e qualche pellicola di limone ben trita, fina, sale, pepe, noce moscata, qualche uovo ed un po' di formaggio grattato.

Accosciatela e cuocetela lentamente arrosto.

524. Anitra arrostita allo spiedo.

Sventrata ed accosciata, bardatela di lardo indi mettetela allo spiedo, arrossandola di tanto in tanto con burro fuso e spruzzandola di sale. Cotta al punto servitela quale arrosto.

525. — Anitra in Salmis.

Giovine anitra, tenera e sapida, benchè si mostri pesante per le persone delicate.

526. — Anitra all'agresto.

Dopo cotta in stufato servitela con una salsa spagnuola profumata con succo d'agresto.

527. — Anitra in salsa arancio o cedro.

Abbragiatela e servitela con una salsa spagnuola in cui vi siano state unite pellicole d'arancio forte o limoni tagliati a filetti fini. Sbianchite con acqua ed un po' del loro succo.

528. — Filetti d'anitra.

Levatene come di regola l'intero filetto o parte dello stomaco, appiattitelo leggermente colla lama d'un coltello, levatene la pelle ed i nervi, cuocete arrosto ed in stufato.

529. — Acqua di Seltz o gazosa.

Acqua minerale che tiene in dissoluzione acido carbonico ed ha le proprietà di dare alle bevande un gusto piccante agreabilissimo, favorendo la digestione, dando attività allo stomaco, ed è un miscuglio d'acqua con bicarbonato di soda e di acido tartarico. L'acido tartarico si unisce alla soda per formare il tartaro di soda spostando l'acido carbonico, questo non potendo evaporare dal luogo in cui è rinchiuso si scioglie nel liquido e ne fa aumentare il suo volume di gaz. Essendo piuttosto purgativo il tartaro di soda e rimanendo nell'acqua potrebbe riuscire nocevole a chi ne facesse abuso. Col l'apparecchio *Briet*, che sono due vasi di cristallo posti uno sull'altro, si toglie quest'inconveniente, essendo che la decomposizione si opera in uno di questi recipienti, ritenendo in sè il tartaro di soda in soluzione, mentre il gaz acido

carbonico formato da questa mistura va a saturarne l'acqua nell'altro recipiente, determinandovi quella pressione conosciuta. Mediante altri apparecchi e processi chimici trovansi in commercio sifoidi o sifoni d'acqua di seltz.

530. — Proporzioni per l'acqua di Seltz.

Ponete dell'acqua in una bottiglia a gazosa, non troppo piena, con gr. 4,50 di bicarbonato di soda e 4 gr. d'acido tartarico o citrico. Turate ermeticamente, legate con spago ed agitate la bottiglia. Dopo 15 o 20 minuti è buona a bere.

531. — Albumina.

Principio azotato degli alimenti ed è di origine vegetale e animale; ottenendosi questa materia organica principalmente dal bianco d'uova e dal sangue dei mammiferi, e parimenti dai succhi di diverse piante.

532. — Ammoniaca.

Eccitante dioforetico. Nelle arti vien usata in più preparazioni. Nei biscotti o paste sono confezionati qualche volta con una certa quantità di carbonato d'amoniaca. Questo sale ha per base di sviluppare più la massa di pasta durante della cottura, vale a dire che si ottiene una maggior quantità di biscotto colla medesima quantità di materia. Benchè intieramente volatile, per il calore del forno è sovente nociva stantechè talvolta rinchiude sostanze nocive segnalate da autorevoli chimici. L'ammoniaca propriamente detta si estrae dall'urina, dalla distillazione a secco delle stesse materie animali, vegetali, dal carbon fossile e da molte altre sostanze. Usasi parimenti qual caustico per togliere il dolore delle punture delle api, vespe ecc. come per annullare gli effetti velenosi dei rettili. Liquida usata da 8 a 10 gocce in un bicchier d'acqua dissipa quasi immediatamente l'ubbriachezza.

533. — Acquavite.

Liquore ottenuto mediante la distillazione del vino o d'altre sostanze. Lo spirito di vino che evapora col mezzo della distillazione, si raccoglie in forma d'acquavite, ed è composto con parti eguali d'alcool ed acqua. Come bevanda è nociva per chi ne abusa. Poichè i grandi bevitori muoiono ordinariamente idropici, imbe-

cilli e soggiacciono alla combustione detta spontanea. Il solo vantaggio di questa è il grande commercio che se ne fa; guai all'abuso. Questo liquido dev'essere incolore, d'una limpidezza come l'acqua, di caldo sapore, lasciando dopo una freschezza non disagiata, misto all'acqua che non deve intorbidirla. L'acquavite per ben conservarla è meglio tenerla in bottiglie che in recipienti di legno.

534. — Alcool.

Spirito di vino raffinato, si forma parimenti di un'infinità di sostanze ottenute dalla fermentazione, non solo del vino o dei grappoli d'uva, ma ancora da tutti i liquidi zuccherini ottenuti dalle piante, dalle frutta, dalle radici, dai prodotti fermentati dello zucchero, patate, barbabietole, miele, dai cereali, mele, pere, castagne, ecc. Ottienesi oltre agli spiriti per usi domestici il ratafià, il cognac, il rhum, il kirsh, l'arak, il gin, il whiskey, ecc. L'alcool od acquavite bene preparata dev'essere incolore e limpida come l'acqua, di sapor caldo, lasciando dopo un'agibile freschezza; misto all'acqua deve conservare la sua limpidezza. L'alcool o acquavite è consumata in gran parte ed usata nell'economia domestica, unita ad aromi ed a sciroppi forma la base di tutti i liquori da tavola, per preparare le frutta conservate, cosiddette nello spirito, usato parimenti nelle arti, nella chimica e nella farmacia. L'alcool assorbito in quantità a digiuno esercita un'azione disastrosa su tutte le funzioni organiche, ma se è preso con moderazione dopo un pasto, ne facilita la digestione, stimola le forze ed aumenta la secrezione urinaria. Dopo un lauto e copioso pranzo è meglio digerito se si termina con un bicchierino di cognac od altri analoghi liquori.

La vera acquavite dev'essere unicamente costituita colla distillazione dell'alcool del vino. Per qualche avido speculatore trovasi in commercio una mistura d'acquavite con un gran numero di sostanze tutt'altro che del vino. Queste sostanze hanno per base di sviluppare artificialmente in questi liquidi il sapore, il profumo ed il colore che si avvicinano il più possibile all'acquavite vera, unendo sostanze acri per dar loro più mordente al palato come polveri od estratti di lauro-ceraso, pimento, ginepro, allume, pepe, ecc. L'allume vien unito talvolta

per dargli sapore. Il lauro-ceraso è unito per dare all'acquavite di semi o di patate un aggradevole sapore, questa mistura potrebbe divenir nociva se fosse unita in gran quantità e se ne facesse un grand'uso, contastandosi la presenza dell'acido prussico. Soventi sono pure colorite con mali di noci e col zucchero abbruciato.

535. — Airone.

Uccello di figura originale, stante il suo lungo collo e sul capo lunghe penne che gli ricadono indietro come un pennacchio. Vive in riva alle acque e ve ne sono di molte varietà. Rimarco questo uccello non per le sue proprietà gastronomiche, non essendo poi una gustosa selvaggina, dando un mediocre alimento, ma perchè anticamente la caccia di quest'uccello era riservata ai principi e signori ed era raramente servito in tavole usuali.

536 — Beccaccino di mare.

Pesce di mare col becco lungo. La sua carne è ordinaria e poco stimata benchè sia sana ed un po' nutriente. Si serve fritto, stufato, e cuocesi come l'anguilla senza però sbianchirla.

537. — Beccafico.

Piccolo uccello di passo comune specialmente ove abbondano l'uva ed i fichi, di cui se ne fa il suo nutrimento che lo rendono molto grasso e gradito. In quest'epoca sono molto squisiti, delicati nutrienti e sani. Trovansi in grande quantità nell'isola di Cipro ove viene conservato in composta coll'aceto e messo in barili del quale se ne fa un gran consumo. Si mangiano comunemente arrostiti, riuscendo più digeribili. Si ammanisce come l'allodola. I romani lo avevano in gran pregio e ai tempi di Tiberio era ricercatissimo.

538. — Beccafico arrosto.

Levato loro il gozzo tagliasi ad essi la testa ed i piedi senza sventrarli, si bardano di lardo cuocionsi sia allo spiedo che in tegame.

539. — Averla.

Uccello di passo dell'ordine dei passeracei di piccola mole. Comunissima nell'estate, se ne fa un'attiva caccia, essendo la sua carne molto grassa ed aggradevolissima. Si cucina come il tordo.

540 — Allume.

Sostanza minerale salina di color bianco cristallizzato trovasi nelle vicinanze dei vulcani, e si ottiene pure in gran quantità artificialmente con diversi processi. Anticamente era preparato ad Aleppo o Rocca città della Siria ove prese il nome *allume di Rocca*. Usato in medicina come astringente viene amministrato sotto diverse forme. Avente proprietà di preservare la putrefazione delle sostanze alimentari, vien da taluni usato per la conservazione delle stesche, per raffinar lo zucchero, per purgar le acque melmose, è pure molto in uso nelle arti ed industrie per più preparazioni. Vien talvolta unito al vino onde aumentarne il colore, per chiarificarlo o per meglio assicurarsi dei vini d'esportazione, per dar sapor analogo ai vini di Bordeaux, ma questo piacevole sapore non essendo nocivo a causa naturale, è nocevolissimo se ottenuto con mezzi artificiali. Quest'amalgama si fa talvolta a forti proporzioni dai 150 ai 200 grammi per ogni ettolitro. In cucina vien talvolta usato per sbattere i bianchi d'uova in neve dandogli maggior consistenza ed è meno facile a rappigliarsi. Un pizzico basta, il troppo riuscirebbe nocivo, vi sono altre sostanze di egual proprietà senz'essere nocive come sarebbe del sal di cucina, acido citrico, o succo di limone.

541. — Anilina.

Prodotto della nitrobenzina e sono piccoli grani, e prima di usarli vanno sciolti nell'alcool il colore d'anilina per le sue magnifiche materie coloranti che derivano da questa sostanza, sono al giorno d'oggi così in gran numero che difficile sarebbe enumerarli, di più esse sono alterate per la presenza di misture dal loro genere di fabbricazione con unione fraudolenta di sostanze estranee.

Per le materie coloranti dell'anilina vien unita la fucsina, che è materia assai ricercata come colorante usata per colorire sete e lane, ed a torto vien usata per colorire vini, liquori e confetti o usarla in piccola proporzione o rigettarne assolutamente l'uso essendo l'impiego di questa materia, nelle sostanze alimentari, molto dannosa rinchiudendo una certa quantità d'arsenico che ha servito alla sua preparazione non potendo l'anilina essere priva completamente dell'arsenico che contiene.

Trovansi in commercio altre materie coloranti senza essere nocive.

542. — Fegato di anitra in cassa.

Dopo d'aver scelto 8 fegati di anitra, tagliatene il fiele e fate cuocere senza che bolliscano, pareggiateli e tagliate ciascuno in due parti. Quindi fateli rinvenire con dello strutto liquefatto, insieme alle parature, lasciateli raffreddare e quindi pilottateli con lardo a pezzetti.

Salsate il tutto, passatelo ed aggiungeteci due cucchiainate di faccia a *quenelles* e quattro cucchiainate di erbe cotte.

Incorporateci sopra qualche cucchiainata di *glace* liquefatto.

Con la metà di questo apparecchio mascherate il fondo ed il giro dei fegati incassati e messi in fondo.

Venticinque minuti avanti di servire fate saltare vivamente i fegati delle anitre in una padella con un po' di burro.

Quando il loro liquido sarà ridotto, cospargeteli con due cucchiainate di Madera. Due minuti dopo metteteci sopra un po' di *glace*, e versateli in un piatto.

Dividete ciascuna metà dei fegati in altri due parti, e ponete due di questa metà in ciascuna cassa.

Mascherateli con un altro strato di farcia e quindi poggiate le casse su dei zoccoli, copriteli con un foglio di carta oliata e riscaldatele per otto o dieci minuti alla bocca del forno non troppo caldo.

Quando le togliete dal forno, cospargetele al disopra con un po' di salsa bruna ridotta e dirizzate sopra un piatto.

543. — Del fagioletti.

I fagioletti verdi occupano un posto distinto fra gli ortaggi.

Allorchè sono piccolissimi, si servono come primizie, e sono molto ricercati dai buongustai.

I fagioletti sono di facile digestione ed hanno una parte non disprezzabile di sostanza.

Si possono cucinare in parecchi modi e si servono per guarnizioni.

544. — Fagioletti verdi all'inglese.

Scegliete i fagioletti verdi più possibilmente teneri; se sono molto piccoli si lasciano intieri,

altrimenti si tagliano in due o tre pezzi sempre per lungo dopo di aver unite le due estremità.

Dopo procedete nell'ugual maniera adoperata per i piselli all'inglese.

Per regola generale i fagioletti si devono cuocere a grand'acqua con sale ed a fuoco ardente e quindi scolarli e rinfrescarli.

Qualunque sia il modo adoperato per cucinarli, tranne che per insalata e majonese, sarà bene passarli al burro e sugo condensato prima di condirli con salsa, la quale, secondo noi, è meglio sia posta all'ingiro del piatto, riuscendo più comoda al commensale.

545. — Fagioletti verdi alla francese.

Pigliate dei fagioletti ben verdi, metteteli in acqua salata e quindi in una teglia con burro, qualche cucchiaio di salsa vellutata, succo di limone, sugo condensato, aggiungendovi, all'atto di servirli un po' di burro fresco.

546. — Fagioletti verdi alla lionese.

Operate come sopra, colla sola differenza che vi aggiungerete un cucchiaio di cipolline trite e imbianchite, un cucchiaio di prezzemolo trito ed una soluzione di qualche tuorlo d'uovo con burro fresco.

Servite al momento.

547. — Dei piselli.

I piselli sono uno delle più delicate verdure; è necessario che siano colti non assai maturi, e cotti non appena sgucciati, e lestamente a grand'acqua, affinchè si conservino verdi.

548. — Piselli all'inglese

Sgucciati e mondi gettate i piselli in una casseruola di acqua bollente e salata; fateli bollire vivamente fino a perfetta cottura. Scolateli e riponeteli all'istante in una casseruola d'argento con un pezzo di burro ben fresco e non fuso e leggermente spolverizzato di sale, coprite la casseruola e servite al momento.

549. — Piselli alla francese.

Mettete i piselli in una casseruola più larga che alta, con un pezzo di burro, un bicchiere d'acqua, una cipollina, sale e un mazzolino di prezzemolo e lattuga ben tritata. Manipolateli e lasciateli cuocere fino a che l'acqua siasi con-

sumata, e allora anche i piselli sono cotti. Cotti che siano ritirate il mazzolino, aggiungete un pizzico di zucchero ed ultimateli con qualche cucchiaio di vellutata e burro fresco. Questi piselli si possono legare con qualche rosso d'uovo e si servono in crostata o semplicemente con crostoni fritti al burro.

550. — Piselli alla romana.

Sgucciati e ben puliti gettate i piselli in una casseruola in cui avrete messo un pezzo di burro e del prosciutto tagliuzzato non molto fino, un poco d'acqua poco sale e fate bollire a casseruola ben coperta e fuoco piuttosto vivo. Quando l'acqua è consumata i piselli sono cotti. Saltateli e mettetevi una presa di zucchero fine, seguitate a saltarli e serviteli ben fumanti.

551. — Crostatine guarnite di asparagi.

Tagliate il verde degli asparagi, meno l'estremità delle punte, a pezzettini e cuoceteli subito in acqua e sale.

Scolateli e conditeli con una salsa bianca, mista con un buon sugo condensato.

Fatto ciò li accomoderete a guisa di crostatine di sfogliata od anche di pane, sottili e fritte di un bel colore.

Gli asparagi accomodati in questo modo si servono molto convenientemente anche intrisi di salsa al burro di gamberi.

552. — Asparagi alla rietina

Quando avrete tagliati a pezzi egualmente lunghi le punte degli asparagi, cuoceteli, scolateli e quindi marinateli con olio, sale, pepe, noce moscata.

Attaccate nel centro del piatto un crostone di pane fritto, quindi ricopritelo con uno strato di salsa majonese perfettamente ultimata, disponendovi all'ingiro gli asparagi formando una specie di cespuglio. Gli asparagi, però li avrete bagnati al momento con succo di limone.

Guarnite il piatto all'ingiro con majonese e code di gamberi e servite.

Quest'insalata può essere decorata con gelatina.

553. — Asparagi al zabaglione.

Apparecchiate gli asparagi cotti in acqua e sale, indi disponeteli sopra un piatto sul quale avrete posto un tovagliolo ben ripiegato. Servi-

li con zabaglione non molto inzuccherato ed un po' di sale.

Al momento di servire versatelo in una salsiera.

554. — Punte d'asparagi all'italiana.

Preparate la quantità necessaria di punte d'asparagi che sieno egualmente lunghe non più di tre dita; cuocetele scarsamente quindi scolatele e mettetele in una teglia insieme a burro e sugo condensato, facendo in modo che riescano ben glassate.

Preparate quindici o sedici uova, *mollets*, cotte cioè per poco più di cinque minuti, indi pelatele e servatele calde nell'acqua.

Montate su piatto una *purée* di patate a foglia di cupola molto sostenuta, poggiatevi attorno gli asparagi in bell'ordine.

Quando avrete ultimati tutto ciò, farete riscaldare ben bene il piatto, che guarnirete con le uova suddette, cospargetele di sugo chiaro ma gustoso e servite caldissime.

555. — Asparagi alla casalinga.

Cuocete in acqua e sale la parte verde di due chilogrammi di asparagi, quindi scolateli in una teglia con burro cotto, spolverizzateli di formaggio sale e pepe, fateli rosolare alquanto e serviteli con uova fritte al burro.

556. — Aragosta o arigusta.

Grosso gambero di mare. La sua carne è bianca, soda, coperta d'una pellicola rossigna. Dà un ottimo brodo nutriente, ma è grave allo stomaco e non tutti i temperamenti lo digeriscono bene. Stante l'importanza della ferrovia, colla facilità che porta in poco tempo nei paesi più lontani dal mare, si può facilmente avere ancora di questi gamberi viventi e si possono così conservarli per qualche giorno ponendoli in un recipiente con della birra, appena bevuta questa, se ne unisce dell'altra. E' inutile fare questa operazione se non sono ben portanti.

Molti hanno l'abitudine di conservarli tra il fieno.

Ecco il modo di cucinarli. Fate bollire dell'acqua con una cipolla, carota, lauro, timo, pepe in grana, qualche chiodo di garofano ed ed un buon bicchier d'aceto e sale. Ripiegate la coda contro il corpo di questo crostaceo, mettetelo nell'acqua bollente così aromatizzata,

continuatene l'ebollizione per 20 o 25 minuti.

Lasciatelo raffreddare nella sua cozione. Sgocciolatelo, soffregatelo con olio onde dare un bello e lucente colore alla crosta calcarea che ha, e tenetelo in disparte.

557. — Aragosta in salsa maionese o tartara.

Spartite tagliando dal dorso un'aragosta cotta come dissi precedentemente, ponetela su d'un piatto con una tovaglia aperta, coprite le entraglie dello stomaco con del prezzemolo trito e servitela con una salsa maionese e tartara da parte in una salsiera.

558. — Dei carciofi.

I carciofi sono dei più squisiti ortaggi, ma richiedono una laboriosa digestione se mangiati crudi con olio e sale; all'invece cotti a dovere, sono un cibo che gli ammalati appetiscono, essi si servono per tramezzo e per insalata, e il loro grumolo o girello offre una gradita guernizione; i piccoli si presentano anche per piatti *d'hors-d'oeuvres*.

559. — Carciofi alla bordelese.

Apparecchiate una dozzina di carciofi tenendoli interi e pulendoli internamente coll'apposito succhiello; imbianchiteli con acqua bollente, fateli friggere con olio e poco burro una cipolla trita, e quando sia colorata scolateli l'unto ed aggiungete un po' di pare grattato, un cucchiaio di prezzemolo trito ed imbianchito, due o tre cucchiaini di spagnola, un ettogrammo di prosciutto trito, sale, pepe e noce moscata.

Avrete così un composto sostenuto con cui riempirete i carciofi, fasciateli di lardo e metteteli stretti gli uni agli altri in una casseruola, bagnandoli poi in una *mirepoix*, apparecchiate con vino marsala e sugo, coprite con carta e fate cuocere a fuoco temperato o al forno. Da ultimo digrassateli e passate la cozione e restringetela. Aggiungetevi un po' di spagnola. Ben disposti sul piatto, serviteli fumanti coll'anzidetta salsa.

560. — Carciofi alla lionese.

Scegliete una dozzina di carciofi teneri, puliteli come di pratica e fateli cuocere lentamente con burro, sale e pepe, tenendoli coperti. Levate l'unto e versatevi entro della salsa bianca

o della spagnola, prezzemolo e cipolla trita, sugo di limone e burro fresco; amalgamate il tutto e servite con crostoni di pane fritti al burro. Servite ben caldi.

561. — Carciofi alla lombarda.

Imbianchite e fate cuocere i carciofi in sugo *mirepoix*, ritirateli a scarsa cottura, regolateli e intonacateli leggermente di farcia di grasso e

teneri, affinchè possano tenersi ritti, e mozzate le punte delle foglie come d'uso. Mischiate in una terrina olio, sale, pepe e sugo di limone; mettete in ogni carciofo un cucchiaino di questo preparato e metteteli a cuocere sulla graticola a fuoco moderato e badate di non rivoltarli acciò non perdano il preparato che avete messo.

Serviteli con salsa d'acciughe, succo di limone e poco pepe.

ASTICCIUOLA A PUGNALE



84) Quest'asticciuola è composta di due funghi di grossezza graduata, integri e decorati con tartufi cotti; d'una doppia cresta bianchissima e d'un piccolo tartufo intero. I due funghi sono sostenuti al di sotto da una pallottolina di legumi. — Lo si può applicare indistintamente ai *relevés* di carne macellata di polleria.

ASTICCIUOLA AD AQUILA.



85) Quest'asticciuola può applicarsi ai *relevés* caldi come ai pezzi freddi; si compone di un bel tartufo rotondo, cotto senza essere pelato, poi d'una doppia cresta grossa e molto bianca, sostenuta da un tartufo più piccolo spalmato di sostanza ristretta mista a gelatina (*glace*).

ASTICCIUOLA A GIGLIO



86) Quest'asticciuola si compone di una mezza luna, un rombo ed una piccola tazza fatta con rape, il centro è mascherato da un sottile strato di *purée* di spinaci molto verdi. Le pallottoline che dividono i pezzi possono essere di rape o di carote; formata l'asticciuola si vernicia con pennello bagnato di *glace* (sostanza ristretta) ben calda.

di magro, e mettete su ogni mezzo carciofo quattro code di gamberi in bell'ordine.

Esponeteli sulla bocca del forno per rassodare la farcia e umettateli di burro con un pennello. Avrete in serbo una buona salsa bianca che ultimerete con burro di gamberi, prezzemolo trito, citriolini in fette e sugo di limone; guarnite il piatto di crostoni di pane fritto al burro, o pure di crostoni di lingua scarlatta, e servite.

562. — Carciofi alla graticola.

Tagliate il gambo di una dozzina di carciofi

563. — Carciofi alla parmigiana.

Imbianchite e tagliate in due le parti dure che sono immangiabili passatevi del limone acciò restino ben bianchi; riponeteli in una teglia rivolti dalla parte in cui sono tagliati, con burro, sale e pepe, e mettete nel centro d'ogni mezzo carciofo un pizzico di parmigiano grattugiato che bagnerete con burro; esponeteli un istante al forno, oppure fate loro prendere colore con fuoco sotto e sopra. Disponeteli in corona sul piatto; aggiungete alla cozione un mestolino di salsa spagnola e un bicchiere di buona panna;

fate bollire ed aspergete i carciofi che servirete fumanti.

564. — Carciofi alla spoletina.

Preparate sedici carciofi interi, spogliateli delle foglie dure, spuntateli da ambo le parti, passatevi del limone acciò restino ben bianchi; imbianchiteli e col succhiello da legumi vuotateli internamente dalla parte della punta. Mescolate della farcia *quenelles* con un po' d'erbe fine e dei tartufi pelati e tagliati a dadi, e con questo composto riempite i carciofi. Collocateli stretti in una casseruola, copriteli con fettine di prosciutto, bagnateli con sugo e vino, copriteli con un tondo di carta unta con burro e cuoceteli al forno. Quando sono cotti, ritirateli, digrassate la cozione, restringetela ed aggiungetevi della spagnola ed un po' di succo di limone.

Montateli sul piatto in bell'ordine e serviteli cosparsi di salsa.

565. — Carciofi allo scarlatto.

Preparate sedici girelli di carciofi; imbianchiteli e cuoceteli in buon sugo; tagliate sedici creste di lingua scarlatta e disponete in corona sul piatto i carciofi frammezzandoli colla lingua. Cospargeteli di una buona salsa bianca ultimata con sugo condensato, burro fresco e succo di limone. Questi girelli si possono servire ricolmi di pisellini, fagiuoletti tagliati a dadolini, a piacere del cuoco. Quanto alla salsa, varia essa pure a piacimento; le acide sono le migliori.

566. — Girelli di carciofi alla fiorentina.

Preparate dei girelli di carciofi come sopra, indi cotti in bianco, marinateli con olio, sale, pepe, noce moscata e succo di limone. Approntate cotti e intrisi di majonese de' pisellini ben verdi, coi quali ricolmerete i carciofi.

Avrete preparato dei broccoli, i puri mazzetti tutti uguali in insalata coi quali formerete una corona sul piatto e nel centro vi metterete un estratto di gelatina trita e sopra essa vi monterete i carciofi che decorerete con filetti d'acciuga e gelatina in bella vista.

567. — Flano di patate.

Prendete mezzo chilogrammo di patate di buona qualità ed apparecchiate una *purée*, di patate perfettamente ultimata; amalgamatevi una besciamella ben ristretta aiutata con della

panna e del buon sugo; badate che sia salata a giusta misura; quando il composto sia freddo, amalgamatevi quattro uova, bene sbattute. Untate di burro chiarificato degli stampini, oppure uno stampo col tubo nel mezzo; lasciate che il burro si congeli e versatevi entro il composto; fatelo cuocere a bagno maria come di pratica, cioè senza che l'acqua abbia a bollire. Quando il composto si è assodato rovesciatelo sul piatto e servitelo con salsa a piacere o una buona spagnuola a parte.

Volendolo gratinato prenderete uno stampo senza tubo nel mezzo unto di burro e spolverizzato di pane; riempitelo con il medesimo sistema e fatelo cuocere al forno.

568. — Bodino di patate.

Mescolate una mestola di *purée* di patate perfettamente ultimato con eguale quantità di farcia *quenelles* di vitello o di pollo o di pesce; aggiungete due tuorli d'uova, e quando il tutto è bene amalgamato disponetelo o in uno stampo od in piccole forme, unte di burro, e fate cuocere al bagno maria.

Si possono preparare dei piccoli bodini fatti col cucchiaino, cotti in acqua e sale e di poi messi a bollire a fuoco lento in casseruola con spagnuola liquida ma sugosa per circa mezz'ora, servendoli colla stessa salsa o meglio metà spagnuola e metà besciamella mista con un po' di sugo e questi bodini si possono servire anche per guarnizioni tanto per pesce come per corni.

569. — Soffiato di patate.

Preparatevi una *purée* con mezzo chilogrammo di patate di buonissima qualità, nonchè una buona besciamella piuttosto sostenuta aiutata con buona panna che unirete alla *purée* e condirete con sale, pepe, noce moscata, un poco di formaggio fino e un po' di sugo e di burro sciolto; amalgamate bene il tutto, quando è freddo vi unite cinque o sei tuorli d'uova. Sbatte in fiocca con una frusta la chiara, riunitela parimenti al composto; mettetelo in una casseruola d'argento o d'altro genere che possa resistere al fuoco, ed esponetela immediatamente al forno temperato per 25 o 30 minuti. Cotto di bel colore, regolatelo lestamente affine di

servirlo appena tolto dal forno. E' raccomandato per la precisione.

570. Bodino o pane di spinaci alla romana.

Cuocete mezzo chilogrammo di foglie di spinaci; indi rinfrescati e spremuti, passateli allo staccio; asciugateli in una casseruola con un po' di burro, aggiungete un bicchiere di buona salsa bianca o di besciamella e sugo condensato, e lasciate raffreddare. Prendete della farcia di vitello o di pollo oppure di pesce, se trattasi di un servizio di magro, ed egual quantità di spinaci; salate a dovere, amalgamate assieme tre tuorli d'uova; versate il composto in uno stampo piuttosto alto e fate cuocere a bagno maria. Approntate delle costolette d'agnello impanate e fritte con burro e glassate; collocate il bodino o pane sul piatto, disponetevi superiormente le costolette e circondate a basso con dei fegatini di pollo, granelli, creste e funghi, salsate con buona spagnuola e servite. Coll'istesso composto si foggiano dei bodini col cucchiaino come si disse sopra, i quali poi convengono assaissimo per guarnizioni di piatti di carne come di pesce.

571. — Insalata d'aragosta.

Tagliate a fette la coda, priva dell'involucro calcareo d'un'aragosta cotta.

Ponete in insalata verde condita nel centro d'un'insalatiera, copritela con una salsa majonese, contornate questa coi pezzi d'aragosta tagliati.

Decorate la majonese con filetti d'acciughe, citrulli, capperi, ecc. contornate il piatto con olive e uova sode.

572. — Aringa.

Pesce di mare comunissimo nei mari del nord. Esso vien messo in commercio salato ed affumicato. E' cibo preferito dal povero, pel suo poco costo. Mangiato fresco non tralascia di essere eccellente stante la sua carne tenera e poco viscida; e si digerisce con facilità. Salato e affumicato irrita e dissecca le membrane mucose eccitando molto la sete. Non è confacente che a stomachi robusti, che fanno consumo di forze. Questo pesce conservato vien per lo più mangiato in unione ad insalate con cipolle, ecc.

Cotta alla graticola od arrostita su brace si

adatta bene qual condimento ad altre vivande dando un alimento saporito.

573. — Aringa per antipasto.

Mediante l'azione del calore coll'ebollizione, private della testa e della pelle delle aringhe affumicate o salate ponetele su d'un piattello arrossandole con olio ed aceto come farebbero delle acciughe.

574. — Bietolone.

Pianta volgarmente coltivata negli orti ed è di sapor insipido, erbaceo, nutre poco, ma è rinfrescante e temperante, solleva le membrane digestive riscaldate e irritate. Mista all'acetosella ne corregge il suo sapor troppo acido, adatto ai temperamenti biliosi e sanguigni. I suoi semi non sono emollienti come le sue foglie, credesi che purghino ed eccitino il vomito. Colle foglie si fanno zuppe rinfrescanti, usansi per farcire al verde le vivande, si condiscono come i porri e gli spinaci.

575. — Barba di cappuccino.

Sorta di cicoria selvatica, coltivata nelle cantine ed è allungata, sottile e tenerissima; di sapore leggermente amaro, mista con le barbabietole in insalata riesce più dolce ed è un alimento sano e rianima l'appetito. Mangiasi in insalata.

576. — Arganetta.

Pianta stimata per le sue proprietà emollienti e pei suoi fiori. La decozione delle sue radici dà una tinta rossa atta a colorire sostanze alimentari. Coi suoi fiori si guarniscono delle insalate e sono molto salubri. Di questa sana pianticella più le sue foglie sono verdi e più aumenta la loro virtù. Vien usata come la Borrana per zuppe, brodi rinfrescanti, ecc.

577. — Flano d'indivia.

Mondate e lavate un chilogrammo d'indivia; cotta abbondantemente in acqua, passatela allo staccio, indi con un ettogrammo di burro asciugatela sul fuoco; preparate una besciamella come si disse sopra per il bodino di spinaci aggiungendo un po' di zucchero in polvere; cuocete ed ultimate il flano, avvertendo che con quest'ortaggio non bisogna essere scarsi di sugo condensato. Volendolo gratinato dopo unto lo

stampo vi versate del pane fino versandovi il composto già preparato e cuocete al forno; sformatelo al momento su piatto di servizio e servite una buona spagnuola a parte.

578. — Soffiato d'indivia.

Approntate l'indivia nello stesso modo ed ultimate il soffiato procedendo come quello di patate, unendovi del buon sugo, un po' di zucchero in polvere e burro liquefatto, il quale dà una speciale delicatezza al soffiato.

579. — Flano di broccoli o cavoli fiori.

Cotto un bel broccolo o cavolo fiore, passatelo allo staccio, asciugatelo con burro, amalgamatelo con una buona besciamella e ristretta, attenendovi per le proporzioni a quanto si disse per il flano di patate.

580. — Soffiato di cavoli fiori.

Apparecchiate una *purée* di cavoli fiori ben candita, indi attenetevi all'istruzione del soffiato di patate.

581. — Flano di fagiuoletti verdi.

Con un chilogramma di fagiuoletti verdi operate come sopra; essendo però i fagiuoletti meno acquosi, la besciamella o vellutata converrà che sia meno densa.

582. — Flano di fagioli bianchi o lenti.

Preparate una buona *purée* di fagioli e mescolate con essa egual volume di una buona salsa bianca; aggiungete, per un litro di composto, cinque uova sbattute, e procedete conforme all'istruzione del flano di patate. Lo stesso è per le lenti.

583. — Flano di zucchette.

Raschiate e tagliate a fette otto belle zucchette cui avrete levata la mollica interna; mettele con burro in una casseruola, aggiungete un po' d'erbe fine e due fette di prosciutto e fatele cuocere lentamente a casseruola coperta; ritirate il prosciutto, passatele allo staccio, amalgamatele con mezzo litro di buona besciamella, una presa di zucchero, sale, pepe, noce moscata e un po' di sugo; quando è freddo, rimescolate il composto con cinque uova sbattute, indi procedete come sopra.

584. Flano di cardone.

Cuocete la parte tenera di un grosso cardone, indi rinfrescatelo e passatelo allo staccio; preparate una buona besciamella con cui condirete la *purée*; aggiungete un po' di buon sugo e procedete come si disse pei precedenti.

585. — Flano di piselli.

Fate cuocere un litro di piselli grossi maturi e ben verdi; scolateli e passateli al setaccio unendovi due cucchiaini di salsa bianca; fate ridurre due bicchieri di vellutata e due di besciamella con un po' di sugo ristretto, e amalgamate il tutto colla *purée*, sale e noce moscata; lasciate raffreddare onde riunire al composto cinque uova sbattute; ultimatelo come gli aliri flani. Per maggiore effetto lo stampo si può decorare con filetti di pollo cotti al burro e lingua ben rossa.

586. — Conservazione dei vini.

I vini sono facili ad alterarsi, sia perchè molte volte bella preparazione non si mette quella cura necessaria, molte volte sono troppo aspri per averli lasciati soggiornare nei tini, ed altre volte sono alterazioni artificiali, cioè che i vini sono stati mischiati fra loro di diverse qualità; ed alcune volte sono stati rinforzati con droghe, alcool, ed altri ingredienti che gli stessi professori di chimica non possono analizzare.

587. — Materie con cui possono alterarsi i vini.

Coll'acqua, coll'alcool, colla potassa, colla polvere di marmo (*carbonato di calce*) colla calce, coll'allume, col solfato di ferro, col piombo, col litargirio, coll'acetato di piombo, col rame e con i suoi composti, solfato, tartrato, coll'acetato, col campeccio, col legno di sandalo, colle barbietole, colle bacche di uva lacca, ecc.; per conoscere con giusta cognizione, le alterazioni dei vini bisogna che siano analizzati chimicamente in laboratorio chimico.

In generale però i vini che siano scaldati sino all'ebollizione e lasciati raffreddare se non cambiano colore, si possono ritenere sinceri; perciò quando vi sia qualche dubbio sopra certe qualità di vino se ne farà bollire un mezzo litro, e si metterà a raffreddare in un bicchiere se questo vino diventa molto nero, o che formi

alla superficie delle pellicole di variati colori vi è molto a dubitare che sia stato adulterato con materie nocive alla salute.

588. — Diversi mezzi per togliere i cattivi gusti alle botti.

Si adopera l'acido solforico, la calce ed il lievito del pane, ve ne sono ancora molti altri, ma i più efficaci sono questi tre. Coll'acido solforico si opera in questo modo, si comincia col lavare la botte con acqua pura, dopo si fanno scaldare all'ebollizione 5 litri o più d'acqua, si mettono nella botte indi si versa 300 grammi d'acido solforico assieme, e si agita molto la botte in ogni verso, dopo 3 o 4 minuti si toglie quest'acqua coll'acido e si risciacqua subito la botte con acqua fresca. Se questo mezzo non riesce a togliere il cattivo gusto alle botti, nessun altro è più potente che questo. Il lavorante incaricato di quest'operazione bisogna che faccia attenzione a non bagnarsi le vesti-menta con quest'acqua perchè dove tocca abbrucia, infatti prima la macchia prende un color giallo, e poi se ne stacca il pezzo. La bottiglia dell'acido solforico deve essere posta in luogo fuori di mano.

Colla calce si opera in questo modo, si mette in 5 o 6 litri d'acqua, un chilo di calce vergine, si comincia ad umettare la calce con acqua, poco per volta finchè sia tutta sciolta, dopo si versa nella botte che si agiterà in tutti i versi per 10 o 15 minuti, poi si toglie l'acqua di calce e si risciacqua con acqua pura.

Col lievito del pane si fa come segue, si mette un chilo di lievito in 5 o 6 litri d'acqua calda, si mescola finchè sia ben sciolto, indi si versa subito nella botte e si tura bene, si agita in varii sensi, poi si mette in qualche luogo per 5 o 6 giorni a fermentare. La fermentazione che si stabilisce entro la botte è sufficiente a distaccare dalle pareti interne le muffe che originano i cattivi gusti, passato questo tempo si lava con acqua fresca.

589. — Pernice.

Uccello conosciuto, se ne contano di più specie, pochi sono i paesi ove non ve ne siano e sono più o meno grossi secondo i paesi ove abitano.

La cirenea o starna è la più comune fra

noi. Abbiamo pure la bartavella, la rossa, quella di rocca.

Le pernici bianche si dividono in due varietà sono eccellenti, ristorano e fortificano.

La pernice rossa e la grigia hanno le medesime virtù benchè sia migliore il perniciotto grigio, la carne della pernice rossa è di molto più profumata. Si l'una che l'altra varietà hanno la carne ferma e di buon gusto, danno un'alimentazione fortificante e nutriente.

La carne delle pernici vecchie è dura e coriacea e assai poco digeribile e meno buona e succosa dei perniciotti. Le vecchie mangiansi comunemente in stufato o abbragiate. Bollita dà ai brodi un eccellente sapore rendendo questi più tonici, dando parimenti alle carni che cuociono insieme un aggradevole profumo.

La carne delle pernici dà un'alimentazione calda e riparatrice, ma non è confacente a chi soffre irritazioni intestinali. Convien nei tempi freddi a tutte le età e temperamenti e particolarmente ai convalescenti.

La pernice è buona dopo qualche tempo d'essere stata uccisa, allora stante una piccola fermentazione diviene più tenera e delicata, questa fermentazione non deve essere troppo inoltrata poichè pur divenendo più aggradevole al palato non sarebbe confacente allo stomaco.

590. — Perniciotti.

I perniciotti si distinguono dalle pernici adulte, dall'ultima delle grandi penne delle ali che sono acuminate mentre le adulte le hanno alquanto arrotondate. La carne dei perniciotti è delicatissima, leggermente eccitante e di facile digestione. Cuocionsi arrostate, in istufato ed in qualsiasi intingolo adatto per la cacciagione.

591. — Alzavola o farchettola.

Sorta di piccola anitra salvatica la cui carne è nera, riscaldante ed un po' pesante, però è molto apprezzata per il suo sapore. Questo genere di selvaggina va cucinato fresco poichè la frollitura che deve avere il fagiano, la pernice, la beccaccia, non gli è confacente e deriva dalle loro carni soggette a facile putrefazione, anzi gli è bene appena cacciati sventrarli, levandogli le interiora. Mangiasi pure qual piatto di magro subendo tutte le preparazioni delle

anitre selvatiche, servesi per lo più arrostita con salse piccanti, ecc.

592. — Funghi ripieni alla marsigliese.

Quando avrete levato il gambo a dei funghi ben grossi, lavateli ben bene, bucateli dalla parte del gambo con un cava frutti. Salateli leggermente e rovesciateli sopra un setaccio.

Fate rinvenire nell'olio o anche nel burro qualche cucchiata di cipolline tritate, aggiungeteci le code dei funghi a pezzetti come anche qualche fungo non troppo grosso che avrete appunto preparato per questo. Allorchè i funghi si saranno ristretti, salsateli, mettetevi un po' di erbetta ed un po' d'aglio, e dopo qualche minuto aggiungeteci del pane grattugiato e due cucchiata di salsa bruna oppure salsa di pomodoro.

Dopo aver fatto ciò ritirate dal fuoco la casseruola, legate il tutto con qualche giallo d'uovo, empite i funghi.

Dopo spolverizzati con del pane grattugiato, metteteli sopra un piatto, cospargeteli con olio o burro liquefatto e fate cuocere, per circa mezz'ora, a fuoco moderato.

593. — Borrana.

Pianta annua che cresce negli orti e nelle località boschive. Le sue foglie sono larghe arrondite succolenti e coperte d'un piccolo e corto pelo in tutta la sua superficie. Questa pianta è più medicinale che alimentare non ostante quando è giovane e tenera, se ne fanno zuppe miste con altre erbe od ortaggi, mangiasi pure cotta e cruda in insalata. Coi suoi fiori si guerniscono le insalate dando un bel effetto. Tutte le sorta di borrane indigene possiedono le medesime virtù e sono più o meno mucillaginose. Per la minestra di borrana operate come per le minestre o zuppe d'erbe.

594. — Marroni alla spagnuola.

Prendete dei bei marroni, pelateli della doppia pelle, metteteli in una casseruola con un buon pezzo di burro, qualche cucchiaino di salsa spagnuola, cuoceteli per circa mezz'ora, indi ritirateli dalla loro salsa per metterli in un'altra casseruola, riducete la salsa a succolenza, passatela alla stamigna, al momento di servire ponete i marroni su d'un piatto colla salsa.

595. — Frittelle di spinaci.

Quando avrete fatto scaldare in un casseruola 200 grammi di burro, aggiungeteci circa mezzo chilogramma di spinaci a pezzi, salsateli e fateli rinvenire per qualche minuto.

Dopo aggiungete un cucchiaino di farina, bagnateli con del buon latte in modo che resulti un insieme consistente.

Fate cuocere per qualche minuto e ritirandolo dal fuoco mescolateci un po' di parmigiano grattugiato, un etto di burro qualche giallo d'uovo e un paio di tuorli montati.

In una teglia versate del burro fuso, e quindi prendete una cucchiata dell'apparecchio sud-descritto, e fatela cadere nel burro caldo.

Avrete cura di rivoltare le frittelle quando son colorite da una parte e allorchè son cotte, aggiustate su piatto e servite.

596. — Giardiniera d'ortaggi.

Le miscele o giardiniera di ortaggi offrono dei ricchi intermezzi, tanto più se variati e se si compongono di primizie. Si servono in casseruole d'argento, in crostate ed anche in bordure. I legumi vogliono essere bene assortiti, torniti, tagliati e imbianchiti e cotti secondo richiede la loro forma e specie e come se dovessero essere serviti separatamente. Consultate e tale scopo le singole istruzioni. Mano mano che i diversi ortaggi sono cotti, serbateli caldi a bagno maria per poi riunirli in una teglia, ove li condirete con una buona besciamella bollente e ben succosa ma non molto densa, ed ultimata con sugo di pollo; non ismovete con mestoli, ma fateli soltanto saltare, sicchè riescono egualmente intrisi di salsa senza guastarli. Prima che bollino, ritirate la teglia dal fuoco e seviteli ben caldi.

Ecco per ordine di categoria le qualità che meglio convengono per formare una giardiniera generalmente adattata, secondo il modo di cottura.

1° *Ortaggi cotti in acqua.* Piselli, fagiololetti, cavoli di Bruxelles, cavoli fiori, broccoli, fave, punte d'asparagi ecc.

2° *Ortaggi imbianchiti e glassati al consumato.* Cipolline, piccole rape, carote, gambe di sedano, cavoli rapa.

3° *Ortaggi cotti in bianco.* Girelli di carciofi, funghi, sedano, sassefriche e cardi.

597. — Piccole certosine alla romana.

Prendete dodici carote e dodici rape e mediante apposito strumento tagliatele a bastoncini grossi come una matita, lunghi circa due dita; imbianchiteli e cuoceteli come d'uso; preparate dei fagiuoletti e dei piselli cotti all'inglese; untate di burro dodici stampi e decorate il fondo mettendovi nel centro un disco di tartufi e all'ingiro fagiuoletti e piselli, indi colle rape, i fagiuoletti e le carote, coprite l'interno degli stampi imitando il disegno che presenta il modello od altro a piacimento.

Per assicurare questa decorazione la bagnerete d'uovo sbattuto e mano mano la intonacherete di farcia molto sostenuta. Riempite le certosine con un intingolo di filetti di gallinaccio, fegatini, creste, tartufi, funghi e uovi freschi; coprite di farcia e poi con un tondo di carta unta di burro, e fate cuocere a bagno maria, per il che occorrono circa quaranta minuti; lasciatele riposare un istante, levatele dalla forma e disponetele in piramidi nel piatto; passatele con sugo chiaro e servite a parte una salsa spagnuola all'essenza di polleria e tartufi.

Le certosine prendono il nome dalla guarnizione che si impiega; quanto al modo di tagliare gli ortaggi ciò dipende dal disegno che si vuol fare. Quello che noi troviamo migliore e che raccomandiamo si è di preparare gli ortaggi stessi cotti e conditi come per le guarnizioni.

E' capriccio del cuoco di fare risaltare più o meno questi bei lavori.

598. — Bordura di legumi guarnita di filetti di pollo alla purée d'indivia.

Disponete dodici o diciotto filetti di pollo e marinateli come più volte si disse; tagliate delle rape a rettangoli grossi come un pezzo da cinque franchi, lunghi quattro dita, larghi un due centimetri; incideteli col coltello, imbianchiteli e cuoceteli scarsamente con brodo bianco, con burro e poco zucchero. Untate lo stampo di burro e disponetevi attorno le rape, frammezzando i rettangoli con un fagiuletto ben verde parimenti cotto.

Prendete della farcia di pollo, di vitello o di selvaggina e stemperatela con una mestola di

spagnuola, basciamella o vellutata, e per ogni mestola di salsa aggiungerete due uova; lavoratela bene, indi riempite la bordura che metterete al bagno maria per circa quaranta minuti, sorvegliando che l'acqua non bolisca, impanate i filetti e friggeteli al burro di bel colore. Versate la bordura sul piatto, riempite il centro con una purée d'indivia, disponetevi sopra ed all'ingiro i filetti di pollo, glassateli assieme alla decorazione. Servite una salsa a piacere se volete.

599. — Bordura di legumi guarnita d'animelle di vitello.

Spurgate per bene le animelle come di pratica, tagliatele in due o in tre secondo la grossezza, cuocetele in sugo bianco, vino, lardo e prosciutto quando sono pronte mettetele in pulito facendo loro prendere un bel lucido con il loro fondo ben digrassato. Approntatevi rape e carote foggiate a somiglianza del disegno che credete di fare, beninteso cotte e ben glassate. Untate di burro lo stampo ed applicatevi la decorazione, e se volete anche qualche filetto di tartufo; bagnate con uovo, intonacate di farcia, quando è tutta terminata riempite la bordura come si disse sopra; cuocetela a bagno maria, al momento di dare in tavola rovesciatela sul piatto; ricolmate il centro a guisa di cupola con pisellini ben verdi conditi con sugo condensato o salsa bianca; collocatevi all'ingiro le animelle frammezzandole con fette di lingua cotta, tagliate a foggia di creste di gallo e che restino ben rosse.

Servite con una salsiera di spagnuola chiara, ma sugosa.

600. — Bordura di legumi con piccioni o quaglie.

Apparecchiate in uno stampo liscio unto di burro, e foderato di carta parimenti unta, una bordura che decorerete come si disse sopra con carote, rape, fagiuetti ben verdi che l'abilità del cuoco saprà variare il disegno e crearlo come meglio crederà, acciò possano risaltare questi tre colori; dopo applicata la decorazione passate l'uovo e intonacate di farcia bianca, della quale vi servirete eziandio per tenere a posto la decorazione. Riempite e fate cuocere la bordura come l'anzidetta ed a tempo debito rovesciatela sul piatto; guarnite il centro con fagio-

letti verdi, conditi con buon sugo e salsa vellutata. Avrete pronti ed abbragiati sei piccioni che dividerete aggiustando i filetti all'ingiro e sull'orlo superiore dalla bordura glassate e servite la salsa a parte che avrete fatta con la cozione dei piccioni.

Tanto il disegno che la guarnizione il buon gusto di un abile cuoco saprà presentarli, impiegando filetti di pesce, di pollame o di selvaggina qualsiasi.

601. — Delle uova.

Le uova sono uno degli alimenti più importanti della cucina; condizione essenziale è la freschezza, il che si conoscerà collo sperarle verso la luce; il liquido deve esser chiaro, e non lasciare quasi alcuno spazio vuoto. Oltre a ciò le uova di vecchia data poste in abbondante acqua galleggiano più o meno, mentre quelle fresche precipitano e si tengono sul fondo del recipiente. Il giusto grado di cottura le rende delicate: troppo cotte sono indigeste. E' alimento salutare e sostanzioso, ma di ciò abbiamo parlato altra volta.

Le uova si adoperano negli intermezzi di legumi, qualora questi abbiano parte nelle preparazioni. Noi abbiamo già indicato nel corso dell'opera vari modi di predisporle per guarniture. Molteplici sono le guise di prepararle e di cuocerle; noi ci limitiamo alle indicazioni più indispensabili.

602. — Uovo mollets.

Mettete in acqua bollente le uova, e dopo cinque minuti di bollitura ritiratele per tuffarle in acqua fredda e togliere loro il guscio senza guastar l'albume, che solo si sarà reso consistente, mentre il tuorlo si sarà conservato liquido.

Se le uova fossero grossissime lasciatele bollire mezzo minuto di più. Ordinariamente si servono su di una *purée* di cicoria o di spinaci o di pomodoro; si possono anche frammezzare con crostoni di pane fritto dando loro la forma di cresta di gallo. Al momento di dare in tavola glassateli o cospargeteli di una salsa a piacere.

603. — Uova ad occhio di bue.

Padella o tegghia mettetevi del burro. Quando il burro ha preso il colore nocciola rompetevi

dentro delle uova lasciando sempre la padella al fuoco non molto forte, e quando le uova si sono rapprese cioè che l'interno sia tuttora liquido, tagliatele con uno stampo rotondo del diametro un po' più grande de' tuorli; distaccate così le une dalle altre, levatele con una palettina per disporle mano mano sul piatto in bell'ordine; glassate e date in tavola lestamente, condiendo anche di salsa ai tartufi, o pomodoro e a piacere del cuoco. Si suol mettere anche dei crostoni di pane fritto al burro tagliati nella medesima forma delle uova, e mettendole rete di sotto.

604. — Uova alla buona donna.

Allestite dodici cassetine di pane raffermo, capaci di contenere un uovo, friggetele di bel colore con burro depurato, levate quattro tuorli d'uovi con due bicchieri di panna calda e cospargete le crostatine; mettete un po' d'erbe fine in ognuna di esse e di poi un uovo fresco; cuocetele un istante nel forno mettendole su d'una foglia, ritirandole cioè non appena saranno bianche al disopra; spolverizzatele di sale, cospargetele leggermente con sugo condensato e servitele al momento con salvietta sul piatto.

605. — Uova alla Cuciniera.

Untate di burro degli stampini (*capellotti*) decorateli di tartufi e code di gamberi e lasciate cadere in ognuno d'essi un uovo fresco; salateli, metteteli nel bagno maria con acqua bollente, cuoceteli nel forno. Cotte, in modo però che il rosso sia ancora tenero, disponetele sul piatto e servitele con salsa di pomodoro ristretto o besciamella con tartufi, funghi *purée* di spinaci, piselli, punte di asparagi od anche con salsa al burro di gamberi.

606. — Uovi alla rietina.

Affogate come di pratica una dozzina di uova tenendole piuttosto tenere; tuffatele nell'acqua fredda, asciugatele su un tovagliuolo, passatele al pane fino, indi all'uovo e di nuovo al pane. Al momento di servire friggetele alla gran frittura che abbia fuoco abbastanza vivo; ciò che importa è che abbiano a colorire prestamente, affinché il tuorlo non si indurisca; disponetele sul piatto e servitele cosparse d'una salsa spagnuola mista con pomodoro, code di gamberi, polpe di

rane, tartufi e funghi tagliati grossolanamente ed ultimati con burro fresco e sugo di limone.

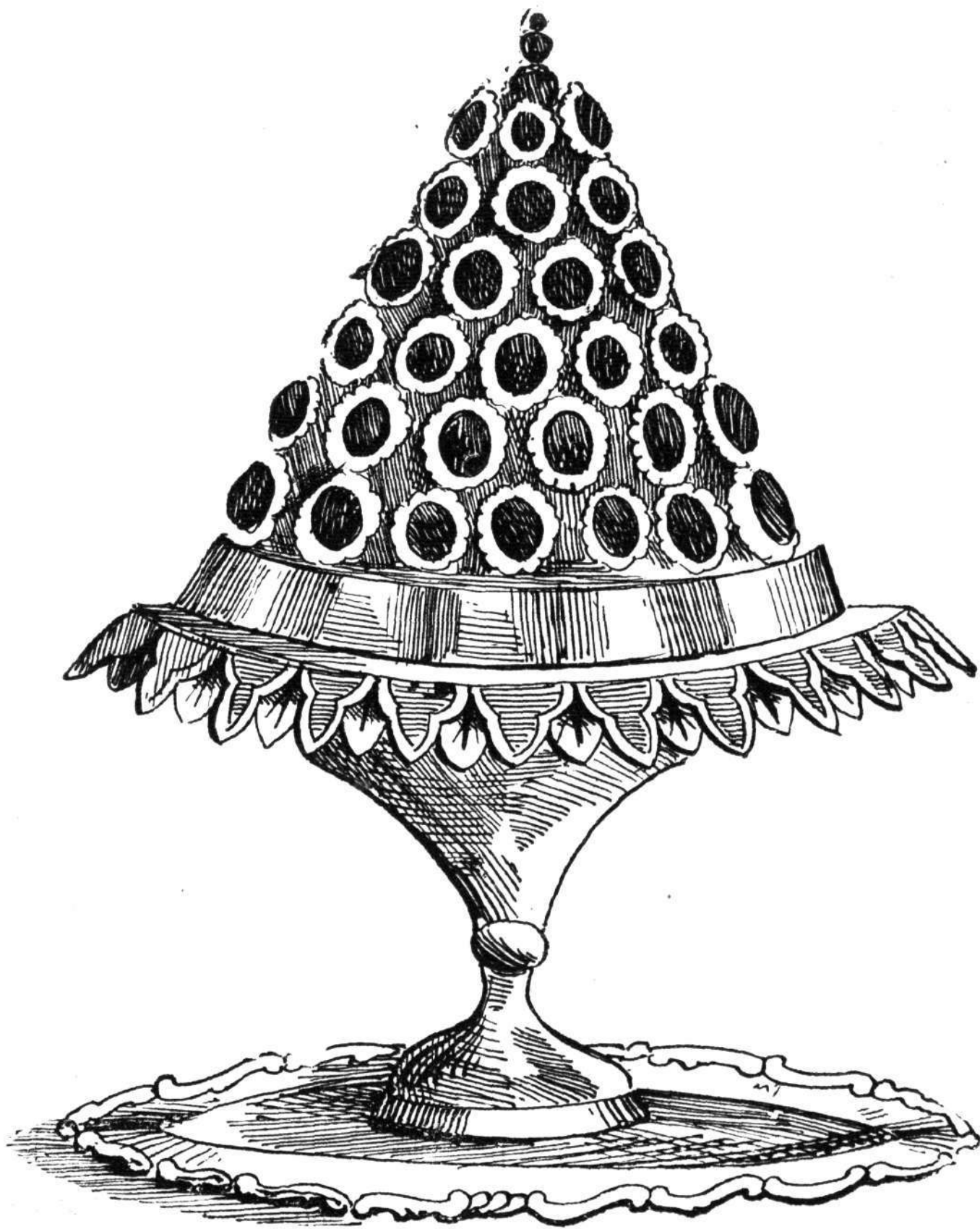
607. — Banano o fico d'Adamo.

Questo frutto che la gente ammira spesso nelle vetrine del fruttivendolo della Casa Reale Gangalanti a Roma, è una bacca lunga un palmo poco più ed è formato d'una polpa pastosa, succo-

A Cajenna usano farlo cuocere nel vino, alla gratella, al forno e quindi ne formano una spece d'intingolo che chiamasi *aubagnou*.

Col banano si prepara anche una specie di bevanda alcoolica molto aggradevole e nutriente, la quale è meno inebriante del vino d'Ananas.

CESPUGLI DI TARTUFI.



(87) I tartufi che si vogliono servire in cespugli per *entrée* freddo, devono essere cotti nel vino e non pelati, lasciati divenir freddi e glassati col pennello. Si mettono uno per uno in casettine di carta frastagliata con gelatina trita; si dispongano in cespugli su d'un rialzo e un piccolo zoccolo di forma bassa, circondandolo di gelatina trita ed in crostoni. Per servizio di un *buffet* si mette il piatto su zoccolo simile al disegno che noi presentiamo.

lente e zuccherina alquanto acidetta ed ha quasi analogia con le pere allorchè sono ben mature.

Il banano viene coltivato moltissimo nell'Africa e nelle Indie e se ne fa un commercio importantissimo.

Esso si mangia crudo e viene servito sulle migliori tavole.

Questo frutto somministra un alimento sano, gustoso ed abbondante ai popoli di quelle parti ove nasce.

608. — Arselle.

Conchiglia bivalve *bleu* o nera. Questo mollusco è della famiglia dei *mitili*. Numerose sono le specie, divise in due classi, di mare e d'acqua.

dolce. Quelle che trovansi sui nostri mercati appartengono al mare. Evitate il loro uso nei mesi d'estate poichè come le ostriche sono in questo tempo suscettibili ad essere nocive. Numerose sono le cause attribuite all'indisposizione che producono, ma è riconosciuto che l'epoca critica è quando sono in fregola. Onde levare all'arsella le sue qualità cattive è indispensabile immergerle almeno per 5 o 6 ore nell'acqua dolce rinnovandola di tanto in tanto; allora esse sgorgano rigettando tutte le materie che potrebbero essere nocive.

Onde levar loro quel cattivo sapor d'erbe che non hanno le ostriche è bene, mangiandole, unirvi del sugo di limone, aceto o agresto.

Vengono servite in salsa e condite come le ostriche, ma sono alquanto inferiori avendo un cattivo sapore d'erbe marine. Dopo averle ben lavate in più acque ponetele in una casseruola a fuoco vivo senz'alcun liquido: a misura che si aprono privatele della loro conchiglia e ponetele in una casseruola a parte, passate il liquido che hanno rigettato per l'azione del calore, fate soffriggere in una casseruola a parte con burro un po' di cipolla trita cotta bionda, legate con un po' di farina tanto che basti a legare leggermente l'acqua delle arselle passate, unite questo al fondo, condite con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo trito, ponete in questa salsa le vostre arselle, non facendo dare che un breve bollore; legate quest'intingolo con qualche tuorlo d'uova e finite col sugo di limone.

609. — Arancio.

Frutto rotondo di colore giallo, profumato, coperto d'una scorza poco spessa e nell'interno diviso da spicchi sugosi. Il succo di questo frutto è dulcigno, temperante, rinfresca principalmente nei gravi calori estivi, offre tanto ai convalescenti ed ammalati quanto ai sani un succo zuccherino e rinfrescante.

L'abuso di questo frutto a certi temperamenti incomoda lo stomaco ed il ventre. I suoi fiori danno un'acqua distillata, usata quale antispasmodico. Con questa si aromatizzano creme e vari prodotti di pasticceria.

Le sue verdi foglie, macerate in acqua fresca, forniscono una bibita tonica e calmante, presa dopo il pasto o mista a bevande, riordina so-

venti volte le forze digestive sconcertate, togliendo pure quel grave stordimento prodotto da sussulti nervosi.

La polpa di questo frutto è più zuccherina e mucilaginosa del cedro ed è più confacente, sia come alimento che come bevanda alle persone biliose, nervose, sanguigne; nel suo assieme questo frutto porge una sensazione di freschezza che si diffonde per tutto l'organismo.

610. — Aranciata.

Bevanda composta con succo d'aranci e zucchero dilungato in acqua. Bevanda molto temperante, rinfrescante, estingue la sete, è di gran sollievo principalmente nei gravi calori estivi. Si ottiene pure col siroppo d'aranci.

611. — Assenzio romano.

Pianta il cui sapore è caldo ed aromatico, molto amaro. Nella sua azione corroborante attiva la digestione e scaccia i vermi ed è un eccellente tonico, vien preso sotto forma di tintura, vini, acque distillate, liquori, estratti, ecc.

Il liquore formato coll'assenzio è verdastro di sapor caldo e piccante; versato nell'acqua produce un liquido di color torbido latteo.

La sua azione eccitante invita a farne un uso smodato. L'abuso di questa bevanda è molto pericolosa contenendo principii narcotici e producendo funesti effetti.

612. — Infusione vinosa d'assenzio.

Proporzioni:

Un pugno di sommità d'assenzio, vino rosso o bianco un litro, lasciate in infusione per qualche giorno. Questo liquore è salutare per convalescenti le cui forze sono esauste, fortifica singolarmente lo stomaco, eccita l'appetito e ne regola la digestione.

613. — Aromi.

Nome generico d'ogni spezieria e profumo, tutto ciò che spande un odore vivo, aggradevole e penetrante. È una esalazione invisibile più dei gas sottili, volatili, dei vegetali, i quali ci vengono manifestati coll'odorato, e così vengono distinti coi loro nomi, come l'anice, il zafferano, il pepe, il chiodo di garofano, la noce moscata, il ginepro, il macis, il rosmarino, alloro, coriandoli e molti altri aromi, sia esotici che no-

strali. All'opposto delle bevande spiritose queste sostanze sembrano necessarie nei climi caldi.

614. — Ravioli di spinaci.

Pigiate un po' di spinaci, sbianchiteli tagliateli e poneteli in una casseruola insieme a del burro liquefatto; fate restringere rimuovendo pian piano, e spolverizzate con un po' di pane grattato, cospargeteli di qualche cucchiata di buon sugo e di crema e dopo averli fatti cuocere per qualche minuto levate dal fuoco e legate tutto con tre gialli d'uovo.

Badate che l'apparecchio sia ben consistente e fatto ciò lasciate raffreddare.

Intanto con un mezzo chilo di farina, sale, pezzi di burro avrete preparata della pasta del genere della pasta sfoglia. Su questa pasta applicata ben fina poserele l'apparecchio diviso in pezzetti, bagnate gl'intervalli col pennello, quindi coprite la sfoglia con un'altra sfoglia eguale, mettete la pasta sulle linee e quindi tagliate i ravioli di forma quadrata, metteteli nell'acqua bollente salata, fateli cuocere per qualche minuto moderatamente, sgocciolateli, metteteli sopra un piatto e spolverizdateli con parmigiano cospargeteli con un po' di salsa di pomodoro e del burro fresco.

615. — Agnolotti.

Tirate una pasta a fogli sottili quadrangolari, che possono essere più o meno grossi. Riempiteli di carne trita, e fateli cuocere a grand'acqua e serviteli per minestra, asciutti conditi con sugo, burro e formaggio od in brodo.

616. — Modo di nettare le anguille.

Spellate delle anguille col far loro un'incisione attorno al collo con un coltello tirando la pelle verso la coda per spogliarla sventratela, tagliatene la testa e la punta della coda. Si può pure privarla della pelle coll'azione del fuoco.

617. Bicarbonato di potassa.

Sale bianco cristallizzato di sapor leggermente alcalino senza acredine solubile nell'acqua sciolto in questa e messo al calore perde una parte del suo gaz acido carbonico che viene usato in farmacia per più usi. Entra nella composizione di qualche pasticceria,

618. — Bicarbonato di Soda.

Sal bianco di sapore leggermente alcalino entra nella composizione di diverse pastiglie digestive ed unito coll'acido tartarico sciolto in acqua si trasforma in acido carbonico entra in gran numero d'acque minerali di bevande e di limonate gazoze, dando energia alle forze digestive. Usasi come il bicarbonato di potassa per fare alzare le pasticcerie senz'essere dannosa.

619. — Acido salicilico.

Vien usato per la conservazione delle frutta da 3 gr. per litro d'acqua unitamente a 100 e a 500 gr. di zucchero.

Mettonsi le frutta che voglionsi conservare in questo liquido in piccoli vasi coprendoli con carta. Quest'acido ha la proprietà di impedire la fermentazione delle sostanze alimentari, questo acido fu scoperto nel 1838 dal nostro Piria e ottenuto dalla corteccia del salice. Trovavasi in natura nella *Gualteria procumbens*. Però nel 1859 Kolbe e Santmann riuscirono ad ottenerlo sinteticamente facendo agire l'antride carbonica sul fenolo riscaldato, e contenente sodio disciolto.

620. — Bottariga.

Tagliatela a sottili fette, privata della pelle, ponetela in bell'ordine su d'un piatto cospargete con olio fino e prezzemolo trito ed il succo d'un limone contornando il piattello con fettine sottili di limone.

621. — Animelle alla Milanese.

Sbianchitele come di regola, tagliate a fette dello spessore di un centimetro, passatele all'uovo sbattuto ed al pan grattato, fatele soffriggere al burro di bel colore da ambe le parti e servitele qual fritto, od in unione a succolenti *salse e guarniture*.

622. — Animelle in scatole alla Borghese.

Tagliate a fette distinte delle animelle di vitello oppure d'agnello dopo essere state sbianchite. Mettetele in fusione per qualche tempo con olio del giambone tagliato a sottili pezzi, prezzemolo, cipolle, funghi tritati finissimi, sale e pepe. Formate delle piccole cassetine di carta, ungetele d'olio, mettetle in ognuna od una fetta d'animella di vitello od un'intera animella d'a-

gnello unendovi una parte della sostanza in cui furono infuse.

623. — Animelle incartocciate (*papillotée*).

Fate soffriggere un po' di cipolla tritata finissima, cotta di bel color biondo, unitevi una salsa spagnuola; fate ridurre a consistenza, unendovi qualche cucchiaino di Marsala, legate con tuorlo d'uovo, prezzemoio trito con sale, pepe e noce moscata. Tagliate a fette delle animelle dopo essere state bianchite, cuocetele in stufato con buon sugo e vino bianco secco; fredde, copritele da ambe le parti colla salsa formata antecedentemente. Avvolgetele in cartocci di carta, unti d'olio, cuocetele lentamente alla graticola e su d'una placca unta d'olio al forno.

624. — Arselles alla pescatora al naturale.

Soffriggere in olio uno spicco d'aglio trito, aggiungete le arselles dopo essere state per qualche tempo in infusione in acqua e lavate come sopra, quando il calore le avrà aperte unite un po' di salsa di pomodoro e prezzemolo trito, dopo breve cottura, servitele calde.

625. — Anguilla alla marinara.

Netta e tagliata, fate un fondo con una cipolla affettata, prezzemolo, timo, lauro qualche chiodo di garofano e due spicchi d'aglio, mettetela l'anguilla in questo fondo con un po' d'olio fate soffriggere ed unite un bicchier di vino rosso, ridotto questo con altrettanto sugo o brodo e cuocere vivamente. Fate glassare a parte con burro e delle piccole cipolline, mondate dalla pelle dandogli un bel color d'oro, unitevi un piccolo cucchiaino di farina e bagnate col fondo di cottura dell'anguilla, passate al setaccio riducete a consistenza e usate a salsarne il pesce.

626. — Timballo di cavoli a la paesana.

Fate cuocere un paio di cavoli insieme ad un pezzo di guancia, quand'è cotto per tre quarti, sgocciolateli insieme al lardo e lasciate raffreddare.

Foderate uno stampo a timballo con della mezza pasta sfogliata e spalmatelo con pisto fatto con dei filetti di maiale, pillottate con un tartufo crudo. Sopra questa farcia metteteci i

cavoli, il lardo, ed i pezzi di maiale, e coprite. Cuocete il timballo a forno moderato per un'ora e mezza circa, badando di coprire la sfogliata con della carta, subito che comincerà a prendere colore.

Quando ritirate lo stampo del forno, elevate un tondo di pasta e per quest'apertura infiltrate nell'interno qualche cucchiaino di spagnuola ridotta con vino, e con qualche tartufo tagliato a piccoli dadi.

627. — La polvere di vino.

Che si possa fare il vino senza uva, è ormai noto a tutto il mondo incivilito più o meno.

Ora però si è inventato un metodo più spicciativo per fabbricarlo.

Mediante la polvere cosiddetta vinicola si possono fabbricare 50 litri di vino con sole lire 2,50 in pochi minuti e senza fatica.

Basta prendere tale polvere e gettarla in una botte contenente 45 litri di acqua di pozzo, un litro di spirito di vino, un litro di aceto rosso, 3 tre chilogrammi di zucchero.

Con ciò si ottiene un liquido colorato, alcoolizzato, frizzante, gustoso e discretamente buono per pasteggiare.

628. — Forno per il pane.

L'uso del forno per cuocere il pane e gli altri alimenti cominciò in Oriente. Gli Ebrei, i Greci, gli Asiatici ne conobbero l'utilità, e adoperavano uomini appositi per la sua preparazione. Questi operai passarono in Europa verso l'anno 583 dalla fondazione di Roma e vennero impiegati dai romani. Nei tempi d'Augusto v'erano in Roma sino a 329 panatterie pubbliche distribuite in differenti quartieri, ed erano queste tenute pressochè tutte da gente greca, come la sola che sapesse fare il buon pane.

Coll'andar dei secoli vennero inventati e successivamente perfezionati dei mulini, dove i cereali venivano ridotti in farina per via di macchine e ruote mosse dall'acqua, dal vapore e dal vento.

Attualmente l'arte del panattiere è portata al più alto grado di perfezione onde soddisfare tutti i gusti e tutte le esigenze.

Molti vegetali contengono del glutine, della fecola ed un principio mucoso zuccherino che

sono più o meno proprii alla preparazione del pane.

Il frumento vien preferito a tutti gli altri cereali siccome il più ricco di glutine od osmazoma vegetale, fornendo maggior quantità di principii nutritivi e meglio digeribili. La crosta del pane nutre poco, e meno ancora se è abbrustolita o carbonizzata.

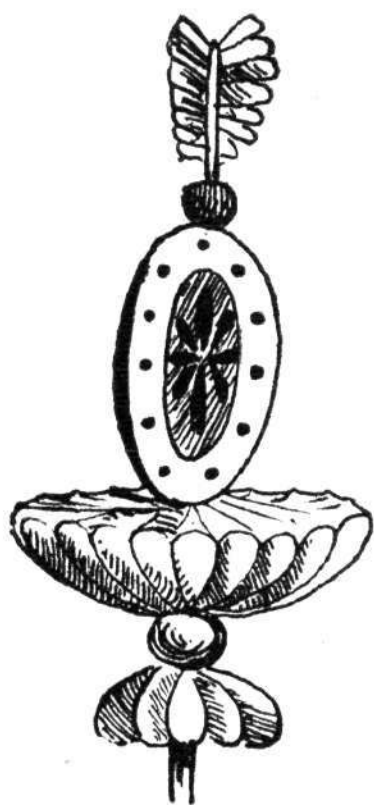
Il pane dev'essere internamente, soffice e di odor particolare dovuto alla torrefazione del glutine. Nocivo è il pane fatto con farina al-

ecc., si fanno varietà di pane più o meno indigesto.

629. — Aceto artefatto.

L'industria dell'aceto si trova oggi di fronte ad una concorrenza che non si può vincere nè con metodi perfezionati, nè in altra maniera; la lotta è ineguale, tanto che non vi ha speranza di vittoria, se non si viene in suo aiuto. Alludiamo allo spaccio che va facendosi sempre più grande, della cosiddetta essenza di aceto o acido acetico, che non è altro che *acido pi-*

ASTICCIUOLA A FRECCIA.



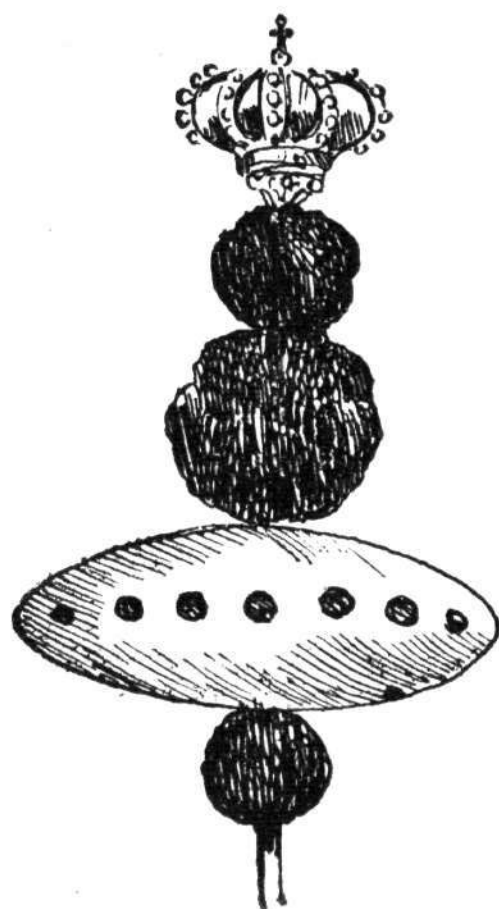
(88) Quest'asticciuola è formata di legumi, si compone di un ovale di rapa intarsiata all'ingiro ed al centro, sormontato da una pallottolina di carota, l'ovale è sorretto da un bocciuolo di rapa, scanalato; ed il bocciuolo è assicurato alla base da una pallottola di tartufo e da un piccolo bocciuolo rovesciato di carota scanalata. Quest'asticciuola si applica ai *relevés* di carne macellata e di polame guarniti di legumi.

ASTICCIUOLA A VASO.



(89) Quest'asticciuola è composta d'un tartufo e 3 cappelle di funghi di dimensione graduata formando un insieme regolare. I funghi sono intarsiati con tartufi cotti; il disotto dei funghi è tagliato dritto poi mascherato con uno strato di farcia cruda bianchissima e da poi sbollentata. Le cappelle dei funghi sono sostenuti alla loro base da una pallottoia di rapa.

ASTICCIUOLA A CORONA.



(90) Questa asticciuola a corona d'argento è montata con tre tartufi e una grossa *quenelle* decorata con tartufi. Infilzate il primo tartufo non molto grosso, ed il secondo più grosso, la *quenelle* fatta con una farcia bianca decorata a piacere di già cotta, poscia il terzo tartufo non molto grosso. Glassate bene il tutto acciò resti ben lucido. Questa montatura di asticciuola serve per *relevés* caldi; come pure per rifreddi.

terata, o muffito o acido per la mal compiuta fermentazione o pel troppo lievito, o per cattiva cottura.

Il pane fatto col frumento non raffinato è più nutriente di quello fatto colla fior di farina; poichè la macinatura, od il buratto fino, gli toglie quelle sostanze saline necessarie all'accrescimento delle ossa. Quello fatto colla farina bruna dev'essere preferito.

Il frumento misto alla farina di segala dà un buon pane dotato di proprietà rinfrescanti.

Coll'avena, orzo, castagne, miglio, meliga,

rolignico rettificato, cioè *aceto di legno*; ed è tanto più a deplorarsi questa diffusione dell'aceto artificiale, oggi che l'industria italiana della fabbricazione dell'aceto con vino e con alcool accenna ad assumere vaste proporzioni. I principali consumatori dell'aceto sono gli operai delle città e dei campi, in altri termini, le classi povere; ora ben fece il Governo accordando un abbuono sulla tassa degli spiriti a chi fa l'aceto coll'alcool.

630. — Aceto per prafumare salse, insalate ecc.

Mettete in infusione in un litro di buon aceto

bianco, una bella manciata di estragone, una metà di cerfoglio, qualche po' di pimpinella, un po' di pimento, uno spicchio d'aglio o qualche scalogna (*echalotes*), lasciate in infusione 15 o 20 giorni in sito tiepido oppure esponete il recipiente al calor del sole. Dopo questo frattempo filtrate il tutto e ponete in bottiglia.

631. — Acqua albuminosa.

Acqua composta con un litro d'acqua e tre o quattro albumi d'uova. Vien usata per chiarificare sciroppi, brodi, sughi e vini. Suolsi usare anche per combattere accidenti infiammatori, e serve qual contraveleno negli avvelenamenti con metalli.

632. — Birra.

La birra ben fabbricata deve avere un amaro piacevole dando una sana bevanda e nutriente.

L'uso smoderato può causare l'ubbriachezza come le bevande alcooliche e ne dà più triste conseguenze, del pari non è bene il berla troppo ghiacciata.

La birra acida e torbida è nociva, nonchè la birra troppo amara e carica di colore.

Onde ristabilire la birra che si inacidisce, si prende la quantità necessaria per la consumazione e vi si unisce qualche poco di conchiglie d'ostriche calcinate e polverizzate e si dimena il liquore, appena diviene chiara, è buona a bere.

Colla birra si preparano bevande calde, stimolanti e toniche, zuppe ristoratrici e sono più o meno sane nei freddi ed umidi climi che non così nei climi caldi.

633. — Vino di banani.

Si passa al setaccio della polpa di banani ben maturi, si fa seccare al sole o al forno. Ridotto in farina vien dilungato con acqua ed ultimato colla fermentazione.

634. — Caffè falso.

Uno scrittore dello *Standard* ci dà la notizia consolante che il caffè in polvere è, in genere, composto di pane, fuliggine e sangue di bue torrefatto. Lo stesso scrittore distrugge inoltre tutte le illusioni di quei padri di famiglia, i quali, comperando il caffè crudo, nutrivano la fuggevol speranza di procurarsi una tazza legittima di quella infusione contro la quale, quasi

presagio dei tempi, si scagliava Francesco Redi.

In fondo poi, a mo' di conclusione, è detto che un costruttore meccanico inglese aveva inventata una macchina per fare il caffè col fango del Tamigi; che i grani di caffè così fabbricati erano tanto perfetti, ed abilmente coloriti, che potevano essere mischiati in ragione del cinquanta per cento a quelli veri, senza che i negozianti stessi potessero accorgersi della sopercheria; che finalmente il glorioso inventore di quella ingegnosa macchinetta aveva chiesto e ottenuto dal Governo inglese il brevetto di privativa!

635. — La fragola.

Un giorno il signor Filiberto Andebran domandò al sig. Toussenel, celebre scrittore, di dettargli l'analogia della fragola dei boschi. L'indomani il signor Toussenel gli inviò la seguente risposta: " La fragola dei boschi è una perla per i gastronomi „.

Messa in un vaso cinese spolverizzata di zucchero bagnata con acqua limpida e Kirschwasser è cibo degli Dei.

Analogia. E' figlia del mandriano, del taglialegna e del cacciatore.

Raccolta questa selvatica, si sguscia fisicamente ed intellettualmente, ed installata in uno dei primari ristoranti, la si nutre di beccafichi e di prelibati manicaretti la si abbevera di champagne, dopo ciò essa incanta, ammalia i duchi e i principi ed inebria i milionari.

La fragola dei boschi, presa a forte quantità uccide chi ne abusa, divenuta cittadina ruina da cima a fondo gli ultimi rampolli dell'aristocrazia.

Brava, la figlia dei boschi, essa è una figura della giustizia. •

Ecco un romanzo in poche righe.

636. — Note storiche.

I *bouchee a la reine* furono inventate da Maria Leczuska moglie di Luigi XV.

Il *Pain a d'Orleans* fu una trovata di S. A. il duca d'Orleans principe del sangue e reggente di Francia.

I *Filets de lievre a la Berry* fu invenzione della duchessa di Berry.

Il *Poulet a la Villeroy* lo inventò la duchessa di Villeroy, marescialla di Luxembourg.

Le *Filets de poulets in belle vue* furono di proprietà di Madame di Pompadour.

Le *Cotelette a la Soubise* furono la prima volta presentate dal duca di Soubise al gran Condè.

La *Mayonnaise* o priamente detta *Mahonnaise* fu d'immaginazione del duca di Richelieu davanti a Mahon.

Ed i *Beefsteak a la Chateaubriand* sono dovuti all'illustre autore dei "Martyrs."

637. — La pasticceria.

Al principio di questo secolo la pasticceria era molto mediocre nei suoi prodotti e limitatissima nelle sue variazioni. Essa rappresentava una parte secondaria nei sontuosi banchetti di quei tempi; invece ai giorni nostri si pose accanto alla cucina come sorella, con uguali diritti, con pretese altrettanto legittime.

Per mezzo dell'ornato e d'altre felici combinazioni, una serie d'uomini abili ed ingegnosi portò quest'arte all'altezza delle più belle concezioni culinarie. La scultura e l'architettura, il bronzo ed il marmo sono le sorgenti alle quali l'operatore intelligente deve attingere le sue ispirazioni. I fiori, le frutta e mille altri oggetti devono ispirarlo ed eccitare in lui l'idea dell'imitazione. Gli è dunque indispensabile di conoscere il disegno e di possedere qualche nozione di scultura, senza di cui non potrebbe nè creare nè imitare.

Gli operatori devono darsi una grande importanza per conoscere i gradi di calore che esige quel tal biscotto o quell'altro pasticcio a lievito, poichè si è dalla cottura che dipende la riuscita d'un tramezzo. Lo studio del forno non è dunque da trascurarsi. I gradi di calore e la durata della cottura sono regole fisse che bisogna prendere in considerazione se si vuol ottenere qualche successo.

Se la conoscenza del forno chiede molta pratica, la manipolazione degli apparati esige a sua volta una grande cura ed un'esperienza matura.

Tutti i prodotti di cui si compone un tramezzo, devono essere scrupolosamente pesati e di prima qualità, giacchè qui tutto è calcolo. Il peso, la quantità ed il numero sono dati che bisogna sempre prendere in considerazione.

638. — La temperatura del forno

Siccome noi non abbiamo presso i nostri fornelli da cucina un termometro il quale ci av-

verta del loro calore più o meno intenso io voglio qui spiegare un procedimento molto semplice per giungere allo stesso scopo. Ponete nel forno un pezzo di carta bianca; se al termine d'un minuto la carta si annerisce, si orla di scintille e prende fuoco, il forno è troppo caldo. Prendete le misure necessarie per diminuire il calore; rimetteteci un altro pezzo di carta e se questo diventa bruno a capo di due minuti il forno può ricevere le piccole focaccine in pasta sfogliata, indorate all'uovo sbattuto, tutte le *timballe* e piccole focaccine, la pasta *frolla*, le piccole *brioche*, le stacciate *plumbee* e finalmente tutti i piccoli pasticci in cui entra pochissimo zucchero.

Il calore di qualche grado di meno, *carta di colore bruno chiaro*, conviene alle *timballe*, croste di pasticci caldi, *vol-au-vent*, *grosse brioche*, *banas*, *couglofs savarins*, ecc. ecc.

Il calore *carta giallo-scuro* conviene alla pasta a *choux*, paste frolle napoletane *mille feuilles*, *plumcake*, ecc.

Tutte le paste a biscotti genovesi, *maddalene* richiegono un forno *carta gialla*. Allorchè la carta prende un colore giallo pallido in alcuni minuti, il forno può ricevere le paste di mandorla, come per esempio: *macarons*, *marzapani olandesi*, piccole meringhe, meringhe svizzere, *vacherins*, ecc.

639. — Gateau-Polenta

Prendete 250 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. burro sciolto, 150 gr. farina gialla prima qualità (grano turco), 6 uova col bianco (albume) ridotto a neve, una scorza di limone trita un cucchiaino di *lievito* in polvere, un pizzico di sale; lavorate come fareste per un biscotto comune, cuocete nel forno a fuoco moderato, indi servite.

640. — Pasta sfogliata.

Ponete 1 chilo di farina bianca fina di semola (la farina detta di Vienna è superiore) sopra il tavolo o marmo, allargatela facendo un buco in mezzo, mettetevi 30 grammi di sale, il sugo di un limone, 1 ettogr. di burro, 2 tuorli d'uova, 5 decilitri d'acqua all'incirca.

Dopo d'avere impastato bene, allargate la pasta, ponetevi nel mezzo 900 grammi di burro ben fresco, anch'esso impastato, ripiegato sopra i quattro pezzi, della pasta, fate in modo

che il burro resti ben chiuso, e, se è d'estate, lasciate riposare sopra il ghiaccio per circa una mezz'ora.

Spianate sopra un tavolo infarinato fino a che abbia lo spessore di 1 centimetro lungo 90 e largo 40.

Piegate in tre, ricominciate la medesima operazione e lasciate riposare sopra il ghiaccio per un quarto d'ora.

Allorchè avrete ripiegata la pasta per sei volte, in tre, lasciando un intervallo di 1 minuto ogni due torni, potete pure servirvene per *vol-au-vent*, pasticci ed altro.

In mancanza di burro si può anche adoperare del grasso di rognone o di bue, passato allo staccio.

641. — Pasta frolla sfogliata.

Grammi	500	di farina
"	400	di burro
N.	5	tuorli d'uova
Grammi	100	di zucchero
"	15	di sale
"	200	di acqua.

Impastate la farina con 100 grammi di burro, i tuorli, il zucchero, il sale e l'acqua.

Fate col medesimo modo che per la pasta sfoglia dando quattro torni e servitevene per *choussous*, *faurès' dartois*, *tartelettes* e *frau grillès* guerniti di mele e pere cotte al burro e zucchero e ben profumato alla vainiglia, di marmellata d'albicocche e di ribes. Questi dolci si forniscono pure di crema alla frangipane.

642. — Pasta brisée o mezzo sfogliata

Grammi	100	farina
"	300	burro
"	15	sale
"	200	d'acqua.
N.	2	tuorli d'uova.

Ponete in mezzo alla farina il burro impastato e ben liscio, il sale, i tuorli e l'acqua.

Mescolate il tutto ed unite alla farina.

643. — Pasta per pasticci di carne

Grammi	500	di farina
"	250	" burro
"	15	" sale
"	200	" d'acqua

N. 2 tuorli d'uova.

Procedete nel modo indicato di sopra.

644. — Pasta per Savarin

Grammi	500	di farina
"	300	di burro
"	20	di lievito di birra
"	15	di zucchero

Prendete il quarto della farina e impastatela in una terrina col lievito ed un bicchiere di latte un po' più che tiepido, formandone una pasta molle. Versate sopra il rimanente della farina e ponetela in un luogo caldo e privo d'aria. Cresciuta il doppio del suo volume stamperate il tutto con le uova, cioè cinque al principio, quindi il rimanente l'uno dopo l'altro, sbattendo ben bene colla mano. Aggiungetevi il burro, lo zucchero ed il sale. Sbattete ancora per tre o quattro minuti e ponete la pasta in un luogo tiepido e privo d'aria per due o tre ore. Quindi mischiate di nuovo la pasta, riempite per metà un modello unto di burro detto a *couronne*. Quando sarà cresciuta il doppio, cioè quando il modello sarà colmo, fate cuocere al forno a calore *carta bruna*. Cotto che sia arrosate il Savarin con un sciroppo a venti gradi e profumato al Kirsck, Cognac, od altro liquore.

645. — Pasta per rabà.

Si compone colle medesime sostanze e proporzioni del Savarin. Vi si aggiunge però prima di metterla nello stampo delle frutta candite tagliate a dadi, dell'uva di Malaga secca, sultana e passa. Lo sciroppo si profuma di preferenza col Rhum.

646. — Pasta per Briozzi.

Grammi	500	di farina
"	400	di burro
"	15	di zucchero
"	20	di lievito di birra
"	10	di sale
N.	7	uova

Prendete il quarto della farina, scioglietevi li lievito con un mezzo bicchiere d'acqua tepida, formandone una pasta piuttosto molle, fatevi sopra un taglio in forma di croce, lasciatela crescere del doppio dentro una casseruola ripiena a metà d'acqua tiepida e coperta. For-

mate intanto una pasta col resto della farina, il sale, lo zucchero, cinque uova e la quarta parte del burro. Sbattete bene sul tavolo affinché riesca ben unita e legata in corpo. Aggiungete le altre uova una dopo l'altra, il burro bene impastato, quindi il lievito. Per quest'operazione ci vuol un quarto d'ora, se il lievito è buono. Mettete la pasta in una terrina, lasciatela fermentare per quattro ore in un luogo meno che tiepido d'inverno ed in un luogo appena fresco d'estate. Levate la pasta della terrina, rimpastatela, ripiegandola per due o tre volte su sè stessa. Lasciatela ancora fermentare per due ore in un luogo fresco.

648. Croccanti di Bordeaux.

Grammi 250 di farina.

" 250 di mandorle al naturale tritate grossolanamente.

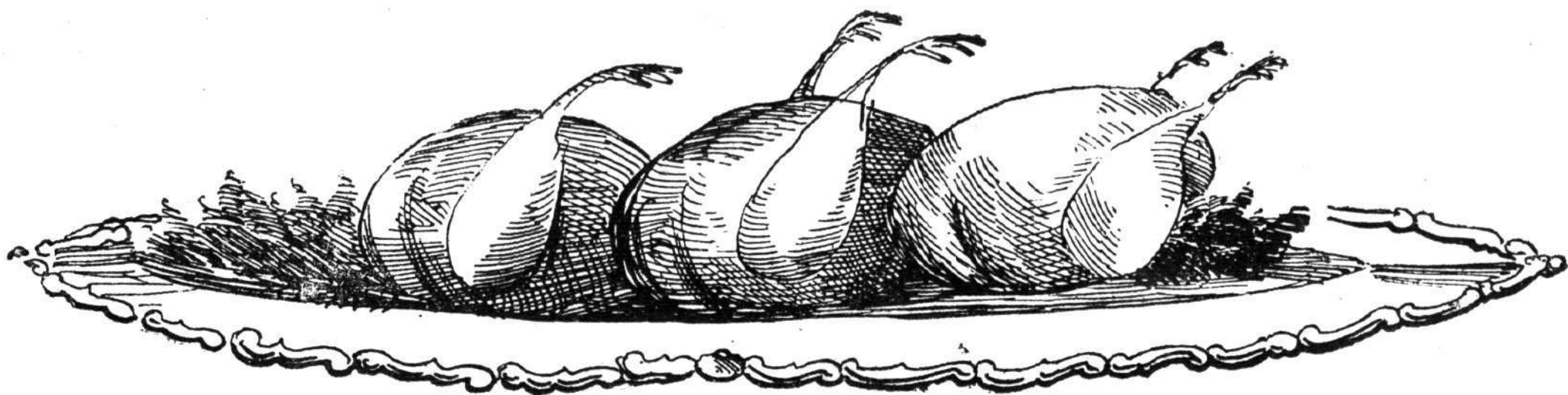
" 200 di zucchero.

N. 2 uova. Profumo di limone.

Stemperate la pasta; fate un nastro delle spessore di un centim. indoratelolo; tagliate dei pezzi larghi 2 centim. fate cuocere entro tortiera unta di burro ed infarinata: metteteli a distanza: calore (carta bruno scura.)

649. — Galetta alla Bretone

Grammi 140 di farina.

ARROSTO DI POLLASTRE AL CRESCIONE.

- (91) Per un servizio di 12 persone occorreranno tre pollastre ben nutrite che allestirete come di pratica, poscia spezzate la forcella dello stomaco e internatevi un po' di burro e poco sale. Imbrigliatele e infilatele sullo spiedo senza forare lo stomaco, e assicurandole per le gambe mediante spago. La cottura può variare dai quarantacinque minuti a un'ora, il fuoco deve essere regolare, continuo e concentrato, umettandole ad intervalli con burro fuso e olio buono. Salatele e toglietele dallo spiedo, levate lo spago e tagliate, staccando prima le cosce indi poi il petto da regolarsi secondo la grossezza, indi poi riformatele sul piatto di servizio aggiustandole in modo come fossero intiere; glassatela con il pennello e guarnitele con crescione condito al momento con sale e aceto, indi servite.

647. — Croccanti ordinari

Grammi 500 di farina.

" 300 di mandorle al naturale.

" 4 di carbonato d'ammoniaca.

" 250 di zucchero

N. 3 uova.

Impastate bene; separate in due parti eguali fate dei nastri di 50 centim. di lunghezza, larghi 8, indorate e fate cuocere al forno a calore *carta bruna*, quindi tagliate dei pezzettini di 2 centimetni di larghezza, e fate caffettare dalle due parti del taglio.

" 60 di farina di riso.

" 150 di burro.

" 4 di carbonato d'ammoniaca.

" 150 uova di malaga sultanina e frutti canditi tagliati in dadi piccoli.

N. 2 uova ed un mezzo decil. di Kirsch.

Impastate bene e spartite in 24 parti uguali. Mettete in piccoli cerchi del diametro di 5 cen. o in modelli detto a *tartelletes*. Allargate la pasta, indorate e fate cuocere a colore (carta bruno chiara).

650. — Pasta a Choux.

Grammi 100 di burro
 " 100 di farina
 " 15 di zucchero
 " 5 di sale

Un decilitro di latte o acqua.

Ponete sul fuoco in una casseruola il burro il latte, lo zucchero, ed il sale. Appena che bolle, mescolate 10 grammi di farina stacciata. Cuocete per 2 minuti sull'angolo del fuoco, aggiungete 3 uovi l'uno dopo l'altro sbattendo bene. Se la pasta si attaccasse alla casseruola bisogna mischiarvi un po' di latte. Profumate con acqua di fior d'arancio.

651. — Biscotti alla Spagnola all'anice.

Grammi 250 di zucchero.
 " 250 di farina
 N. 4 uova.

Sbattete entro di una bacinella lo zucchero e le uova per 10 minuti. Mescolate la farina. Fate due cassette di carta larghe 10 cent. lunghe 30 cent. Ungete di burro, versateci la pasta e fate cuocere al forno (carta gialla). Levate quindi la carta, tagliate a fette di un cent. aggiustatele sopra di una teglia col taglio al disopra. Fate crostare al forno. Fredde che siano servite col thè, caffè, ecc.

652. — Gateaux Carmagnoles.

Componete una pasta a *biscuittes* con 8 uova grammi 250 di zucchero, 200 di farina. 150 di burro e un po' di vainiglia. Fate cuocere entro di un modello detto a *charlotte*. Lasciate raffreddare per due ore, quindi tagliate le 6 fette orizzontali, bagnate con del sciroppo profumato al curacao, spalmate 3 fette con marmellata di albicocche e 3 con gelatina di ribes, date al *biscuit* la sua forma primitiva. Con un pennello mettete della marmellata calda tutt'attorno. Glassate con una *glace* profumata alla fragola. Decorate con frutti confettati e *glace royale*.

653. — Soda Campagne.

Questo sciroppo è uno degli ultimi conosciuti e coll'acqua di seltz acquista maggiormente il suo pregio che non con l'acqua semplice.

Tuttociò forma una bibita deliziosa che oltre ad essere molto dissetante è altresì un buon rinfrescante. Si compone come segue:

Grammi 10 Colandri
 " 20 cannella Ceylan
 " 15 Ireos di Firenze
 " 5 Bastoni vainiglia
 " 6 Aranci zestati
 " 20 Acido citrico
 " 30 Acido tartarico
 " 5 Macis

Formare un sciroppo a 40 gradi con zucchero pilè e quindi si dilunga a 30 gradi con vino bianco scelto. Colore carmino.

654. — Pasta frolla ordinaria.

Grammi 500 di farina bianca;
 " 250 di zucchero in polvere;
 " 250 di burro;

N. 3 uova, un po' di buccia di limone raschiata, un pizzico di sale, zucchero il burro impastato quindi l'uovo il limone ed il sale.

655. — Pasta frolla di Firenze

Grammi 500 di farina bianca;
 " 250 di zucchero;
 " 400 di burro;

656. — Mince piès o Pasticcetti del Natale.

500 gr. Uva passa Malaga, netta e tagliata.
 500 " Uva, Corinto o Smirne.
 500 " Pomi pelati e tagliati a dadi.
 250 " Filetto di bue privo dei nervi e trito.
 250 " Grasso di arnion privo della pellicola e ben trito.
 250 " Cognac.
 250 " Zucchero pesto.
 200 " Cedro tagliato a dadolini.
 20 " tra noce moscata cannella e garofani in polvere.
 5 " Sale.

Raspatura di un limone.

Mettete il tutto in una terrina coperta ermeticamente; lasciando quest'infusione per 20 o 30 giorni rimestando di tanto in tanto. Fate il fondo a piccoli stampi a tartellette con della sfogliata o pasta fina. Riempito di questa composizione, ricoprite con un rotondo della medesima pasta facendo nel centro di questa un piccolo foro di due o tre millimetri, doratene le estremità onde sia ben attaccata.

Doratelo e cuocete a forno, spolverizzate di

zucchero e servite caldo unendo dal buco qualche goccia di Rhum.

657. — Pasta per pates froids.

Grammi 500 di farina.
 " 30 di sale.
 " 200 di burro.
 " 200 acqua.
 2 tuorli d'uova.

Ponete la farina sopra il tavolo, fate un buco, mettete nel mezzo il sale, i tuorli, il burro, quindi impastate bene finchè sia liscia.

Lasciate riposare per due ore in un luogo fresco prima di adoperarla.

658. — Galantina dolce alla Pozzi.

500 grammi di farina.
 500 " di burro fuso.
 500 " di zucchero in polvere.
 200 " di mandorle dolci peste e passate al setaccio. 20 albumi d'uova.

Lavorate in un recipiente da rendere ben spumoso il burro e lo zucchero, indi aggiungetevi la farina ed i 20 bianchi d'uova montati alla fiocca ben fermi. Dividete questo composto in in tre parti uguali. Colorandone una parte con carmino vegetale liquido, la seconda con 200 grammi di cioccolata sciolta e la terza si lascia al naturale. Ponete queste tre differenti parti a cuocere in tre stampi lunghi a *patè* e datele una cottura di un'ora e mezza a forno *carta gialla*, lasciatele raffreddare, tagliatele in tutta la loro lunghezza dello spessore di due centimetri quadrati. Preparate a parte un altro apparecchio di biscotto ordinario in proporzione di 10 uova, cuocete su placca di 60 centimetri di lunghezza su 55 cent. di larghezza, cuocete a forno vivo ritirando questo biscotto a metà cottura, mascherate questo biscotto di marmellata di mele mista ad albicocche, disponete in linea retta i biscotti tagliati del primo apparecchio trasversalmente sul terzo di questo biscotto avvertendo di alternarne i differenti colori, mascherate colla marmellata sopra citata indi spolverizzate di pistacchi verdissimi indi ricominciate l'allineamento sulla marmellata come sopra, in modo di conservare la varietà dei colori che deve formare un quadrato; in ultimo mascherate con marmellata e spolverizzate di

pistacchi avviluppando con due terzi non occupati del biscotto da formarne una galantina. Ghiacciate questa galantina con *glace royale* ponetela su d'un piatto ovale, guernite con gelatina tritata, al maraschino contornate con crostoni di gelatina di ribes. Ponete sopra diverse *hatelets* formati di frutta confettata.

659. — Biscotto.

Sorta di pasticceria delicata e non è che una mistura di farina, uova, burro e zucchero. Ove non fosse ben cotto sarebbe alquanto indigesto. Tutte le varietà di biscotti sono di gran sussidio alla pasticceria, per le preparazioni e complicazioni dei diversi *gateau*, questi variano però secondo le preparazioni unendovi più o meno farina od altri ingredienti, adatti per la loro confezione, sono più o meno digeribili. Principalmente richiedono una laboriosa digestione quelli fatti con molto burro o mandorle, nocciuole, noci pistacci, pignoli. Suolsi unire alla confezione dei biscotti del bicarbonato d'ammoniaca onde dar maggior sofficienza a questi composti.

660. — Gateau Nesselrode

Proporzioni:

160 grammi marroni.
 150 " burro.
 170 " zucchero.
 2 tuorli d'uova.
 2 uova intieri.
 60 grammi fecola di patate.

Profumo di vaniglia e un pizzico di sale. Private delle loro buccie i marroni; cuoceteli, passateli al setaccio riducendoli in *purée*.

Fate fondere, appena cremato, il burro, lavoratelo vivamente in un recipiente finchè, divenuto freddo, sia ben spumoso; unite lo zucchero continuando a rimestare; unite ad uno per volta i tuorli e le uova intiere; quando questo composto sia ben misto unite la *purée* di marroni e la fecola di patate. Ponete a cuocere in uno stampo da bordura liscio, detto a *Savarin*, unto di burro e spolverizzato di zucchero; cuocete a forno moderato per 25 minuti. Servite freddo con una salsa inglese, e la *purée* di marroni a parte.

661. — Pane al lievito di potassa.

Grammi 500 di farina.
 " 500 di miele.

- " 100 d'amandorle.
- " 8 di carbonato di potassa.
- " 5 di carbonato d'ammoniaca.
- " 2 di garofano in polvere, 2 d'anice
- 2 di cannella e 2 di vaniglia.

Fate bollire il miele; unite la potassa e mischiatela colla farina e gli aromi; lasciate raffreddare la pasta, quindi aggiungetevi il carbonato d'ammoniaca. Fate cuocere dopo 24 ore su placca a orlo, mettendovi la pasta dello spessore d'un centimetro e mezzo dorata con latte. Cuocete a colore *carta bruna*.

662. — Cialde alla Fiamminga.

Grammi 250 di farina.

" 250 di burro.

" 30 di lievito di birra.

N° 6 uova, 1 decilitro di panna e 5 gr. di sale.

Stemperate in una terrina la farina ed il lievito con del latte tiepido, facendo una pasta piuttosto molle. Copritela con una tovagliolo e ponetela in un luogo tiepido privo d'aria finchè sia cresciuta del doppio; aggiungete allora il burro mischiandolo bene colla mano, quindi 2 uova, poi 4 tuorli, 4 albumi montati e per finire la panna ed il sale. Coprite e riponete la pasta nella stufa. Quando dopo due ore all'incirca la pasta sarà cresciuta del doppio del suo volume ponete con delicatezza a cucchiariate in un ferro da cialde unto di burro e caldo; fate cuocere su bracie ardenti da ambe le parti; tagliate gli orli abbronzati ed inzuccherate con zucchero vanigliato.

663. — Cialde alla Chantilly.

Grammi 150 di zucchero.

" 150 di burro.

" 150 di farina.

N° 6 tuorli e 6 albumi montati, sale e cannella.

Impastate il burro, mettetelo in una terrina tiepida, mescolate il zucchero con una spatola, quindi i tuorli due per volta. Aggiungete la farina ed infine gli albumi montati.

Per la cottura procedete come sopra. Avvolgeteli ancora caldi sopra un bastone grosso come il dito pollice; poneteli in un luogo asciutto e guarnite con una crema *chantilly* alla vaniglia al momento di servire.

664. — Pasta frolla di meliga.

Gr. 500 di farina di *meliga* stacciata;

" 160 di farina bianca;

" 380 di zucchero pesto;

" 500 di burro fresco.

Un po' di buccia di limone raschiata, o cannella pesta, un pizzico di sale e quattro uova intiere. Riunite bene il tutto rotolandolo, formate dei bastoncini fusiformi o piegati a forma d'un S della grossezza del dito mignolo e lunghi 6 centimetri. Posti su tegghia, indoratelvi con uovo sbattuto, e tagliate i bastoncini un po' sopra del mezzo. Fate cuocere nel forno a calore *carta bruna*.

665. — Pasta frolla soffice.

Gr. 500 di farina bianca;

" 250 di burro;

" 250 di zucchero;

" 5 di carbonato d'ammoniaca;

N° 3 uova intiere, vaniglia pesta e sale.

Quando il tutto è bene impastato, formate dei bastoncini fusiformi lunghi 5 centim.; metteteli sopra tegghia a distanza; col dorso di un cucchiaino schiacciateli, dando loro una forma ovale di 3 centim. di diametro. Indorate e fate cuocere al forno a calore *carta bruna scura*.

666. — Gateau Manchester.

Pestate 150 g. di zucchero con 100 g. di noci ed un uovo intiero, passate al setaccio. Ponete in un recipiente, lavorando bene il composto con 5 tuorli d'uovo, unendo in seguito 100 gr. fecola patate e 5 albumi d'uova montati alla fiocca ben fermi, cuocete quest'apparecchio in stampi detti a *manqué* o in circoli a flano, quando questi apparecchi sono cotti, innaffiate con latte inzuccherato, profumato alla vaniglia guernite ciascun pezzo con panna montata e profumata alla vaniglia, nella quale avrete misto ad essa 100 grammi di noci mondati e pestate con un po' di panna e passate al setaccio.

Ponete questi biscotti gli uni sugli altri mascherando il tutto con una panna montata spolverizzando con mandorle trite finamente.

Questo dolce deve avere la forma d'uno stampo a *charlotte* si può posare su d'un fondo di pasta frolla i cui bordi siano seminati di pistacchi triti.

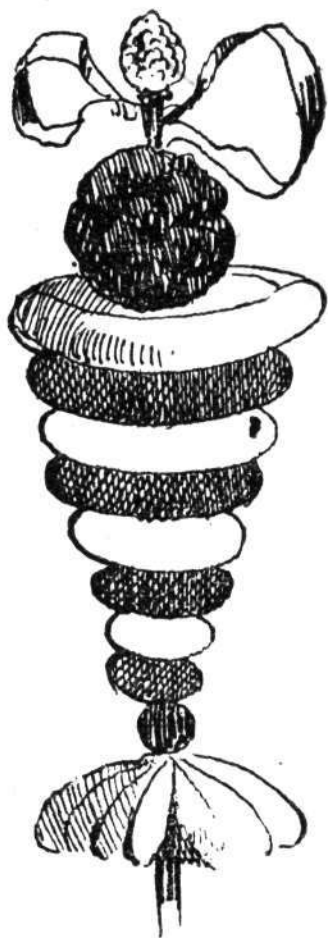
667. — *Carlottes di marroni.*

Prendete un modello alla *Charlotte* 50 marroni canditi, guarnitene il modello in fondo e in giro, preparate quattro tuorli d'uova con un bicchiere di sciroppo a 25 gradi, montate il tutto a lento fuoco, indi lasciate raffreddare sempre sbattendo.

Preparate 6 marzapani, 6 marroni, 1 ettogr. mandorle abbrustolite al forno, stritolate il tutto

pestate con un bicchiere d'alkermes, passate al setaccio; unirete di poi 100 gr. farina di patate, 50 gr. farina di avena, 50 grammi farina di frumento; poscia profumate con fior d'arancio; cuocete in uno stampo a cilindro per 25 minuti e servite con la seguente salsa.

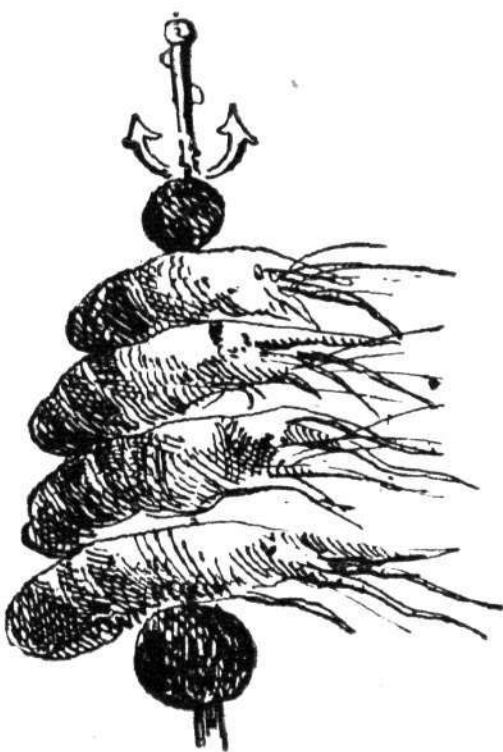
Mettete 10 tuorli d'uova in una casseruola con 6 cucchiaini di zucchero; lavorateli bene e scioglieteli con 3 decilitri di buon latte o di

ASTICCIUOLA
A FRUTTO DI PINO.

(92) Quest'asticciuola è formata con anelli piani alternati a due colori. 4 di quegli anelli si formeranno con farcia di pollame molto bianca e 3 con farcia al burro di gamberi per ottenerli rossi. Gli anelli si montano su la spadicina in piramide rovesciata alternando i colori.

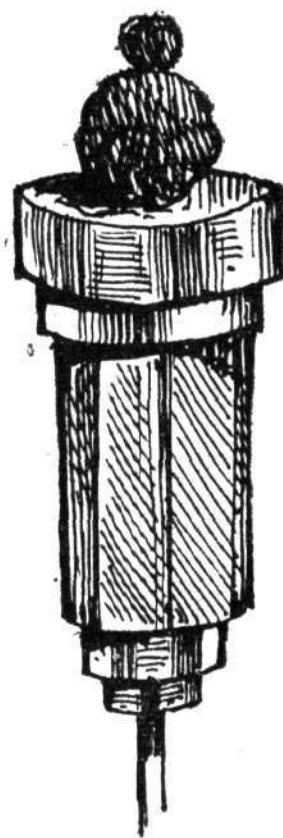
La piramide è sormontata da un tartufo non pelato ed è assicurata alla base da un piccolo bocciuolo di rapa.

ASTICCIUOLA AD ANCORA.



(93) Questa asticciuola ad ancora è in argento, con decorazione di quattro gamberi di mare già cotti, due tartufi, uno piccolo sulla cima, l'altro un poco più grosso in basso in modo che sostenga i quattro gamberi, il tutto ben glassato. Queste montature di asticciuole servono per *relevés* ed *entrées* di pesci tanto caldi che freddi.

ASTICCIUOLA BELLA-VISTA



(94) Quest'asticciuola è formata in una cassetina ad apertura rotonda ma il cui corpo è scanalato. Per formarla è necessario, dopo aver infilzato il tartufo ed un pezzo di lingua scarlatta, di mammella o di bianco di pollame e dopo averla decorata, infilzatela su d'un pane o pasta messa su d'un recipiente e circondata di ghiaccio; riempite la cassetina con gelatina per farla rapprendere; nel momento di servire bagnatela con acqua calda

assieme a 100 grammi cioccolato di prima qualità sciolto nell'acqua e un quarto di litro di crema frullata, mescolate, poi empite il modello, chiudetelo bene e lasciatelo due ore e mezzo in ghiaccio e sale: infine guarnite con piccole meringhe.

668. — *Gateau alla Sassone.*

Manipolate in una terrina 300 gr. burro, 300 gr. zucchero, 2 uova intere, e 5 tuorli; unite insieme uno ad uno prima i tuorli poi le uova intere; indi aggiungete 80 gr. nocciuole abbrustolite, 50 gr. mandorle dolci, pure abbrustolite,

crema semplice, rimestando al fuoco fino all'imminente ebollizione, avvertendo di non lasciar bollire; passate al setaccio; unite un cucchiaino di mandorle tagliate a filetti fini, altrettanto di pistacchi ed angelica, un cucchiaino di rum, un cucchiaino di *chartreuse* e qualche goccia d'essenza di thè. Servite a freddo in una salsiera.

669. — *Gateau Maria Luisa.*

Preparate una pasta *madeleine* per fare un *gateau* di forma a timballo che sia dell'altezza di 8 centim. per 45 di circonferenza; fate ben cuocere, poi quando sia ben asciutto, vuotatelo

di dentro come si fa per la crostata. *Glassatelo* con una *glace* cotta profumandola al *curacao* o *chartreuse* e mettetelo di poi al fresco, cioè in ghiaccio. Preparatevi nel medesimo tempo una gelatina lamponata ben carica di frutto e fatela *frapare* anch'essa con ghiaccio e sale per due ore. Al momento di servire mettete la vostra gelatina nella crostata o mettetevi sopra una meringa cotta alla vainiglia; decorate con buon gusto; passateci un ferro rovente per colorire la meringa in oro, avvertendo che non si scaldi, e servite.

670. — Grissini.

Grammi 500 di farina.

" 200 di zucchero.

" 125 di burro.

" 5 di carbonato d'ammoniaca.

Stemperate la pasta piuttosto dura con latte, fate dei bastoncini lunghi 20 cent. dello spessore da 4 a 5 millimetri, metteteli a distanza sopra una placca, indorategli con del latte e fate cuocere al forno a calore *carta bruna*.

671. — Grissini Giandua.

Grammi 375 di farina.

" 425 di zucchero.

" 100 di burro.

" 10 di carbonato d'ammoniaca.

N. 2 decilitri di latte.

Mettete nel vuoto della farina il zucchero ed il burro; versate il latte bollente sopra il carbonato in polvere in una terrina bene inverniciata; impastate bene il tutto e procedete come sopra.

672. — Plumcake.

Grammi 500 di zucchero.

" 500 di burro.

" 500 di farina.

" 500 di frutti canditi ed uva secca tagliata in dadi.

N. 8 uova ed un decilitro di rhum.

Lavorate bene il burro in una terrina collo zucchero con una spatola di legno, aggiungendo un uovo dopo l'altro. Aggiungete la farina il rhum ed i frutti, quindi fate cuocere nei modelli a *charlotte*: guarnite di carta nell'interno. Si mettono 5 cent. di spessore di pasta per un modello di cent. dieci di diametro.

673. — Piattelle d'avellane.

Grammi 150 di farina.

" 125 di burro.

" 125 di zucchero.

" 150 di nocciole tritate, profumate alla vainiglia.

N. 3 uova intiere.

Procedete come per il *plumcake*: mettetete la pasta in una saccoccia (*poché*); fatene dei pezzetti del volume di una noce sopra di una placca unta di burro ed infarinata. Spolverizdateli coi nocciooli, quindi nello zucchero e fate cuocere nel forno a calore *carta giallo scura*.

674. — Biscotto portoghese.

Prendete 12 uova, 500 grammi di zucchero 200 gr. marmellata di albicocche, 250 gr. fecola di patate profumate colla scorza di limone e procedete come per qualunque biscotto. Cuocete in stampi bassi e rotondi in forma di tegghia, cotti e freddi mascherateli di marmellata alla superficie ghiacciandoli all'arancio.

675. — Gateau Strasbourg.

Rimestate assieme 300 gr. di zucchero 200 gr. mandorle dolci peste e passate al setaccio e 12 tuorli d'uova. Fate leggermente rammollire 200 gr. di burro e unitevi due bianchi d'uova e 200 gr. di pere e fichi confettati e tagliati a dadi.

Mischiate tutto questo composto assieme, ma leggermente, aggiungendovi 75 gr. di farina e 7 albumi montati in neve. Fornite uno stampo *à manque* con della pasta frolla, riempitelo a tre quarti con detto composto e cuocete a forno dolce.

Imbibitelo ancora caldo con sciroppo al maraschino ed appena freddo ghiacciatelo sopra al maraschino.

676. — Biscotto di Savoia

Grammi 250 di zucchero

" 100 di farina

" 90 di fecola

Uova N° 6 e vainiglia.

Sbattete lo zucchero con i tuorli entro di un tegame. Aggiungete la farina, gli albumi sbattuti, quindi la fecola. Mettete la pasta entro di uno stampato, detto a biscotto di Savoia, unto

di burro e glassate con zucchero inglese (*glace*). Fate cuocere a forno *carta gialla*.

677. — Biscotto al cucchiaino.

Grammi 250 di zucchero
 „ 175 di farina
 uova N° 8.

Raschiatura di limone procedete come sopra mettendo in una volta sola.

Mischiate gli albumi con leggerezza. Mettete la pasta entro di un sacchetto o cartoccio munito di un imbuto (*douille*) della grossezza del dito. Ponete sopra carta dei bastoncini lunghi 10 centimetri a distanza uguale. Spolverizzate di zucchero, ponete sopra di una placca grande quanto la carta fate cuocere a calore *carta gialla*.

678. — Torta di griotte alla tedesca.

Guernite un modello detto a *flan* con pasta frolla comune. Levate le ossa di un chilo di griotte, fatele scaldare sino ad ebollizione in un sciroppo ristretto. Scolatele, riempite il *flan* o la torta e fate cuocere al forno. Cinque minuti prima di levarlo dal forno versate sopra una crema, fate un mezzo bicchiere di sciroppo delle griotte, 4 tuorli, le amandorle delle griotte peste nel mortaio e due cucchiaini di vino Barolo. Fate legare la crema sul fuoco. Quando la torta è cotta spolverizzatela di zucchero e servitela fredda.

679. — Biscotto Russo.

Grammi 300 di zucchero,
 „ 250 di farina,
 „ 200 di burro,

N° 8 tuorli, 5 albumi, un pizzico di sale.

Sbattete entro un terrina il zucchero ed i tuorli per 10 minuti. Tritate il burro colla farina in un luogo fresco, finchè questo rimanga grosso quanto un pisello. Mischiate gli albumi sbattuti collo zucchero ed i tuorli, quindi aggiungete la farina ed il burro.

Ungete una stampra detto a *trois frères*, spolverizzatelo di mandorle trite, riempitelo colla pasta qui sopra e fate cuocere al forno (*carta gialla scuro*).

Scioppate ancor tiepido con un siroppo al Curaçao.

680. — Gateau Sabbioso.

Grammi 200 di zucchero,
 „ 200 di fecola di patate,

grammi 200 di burro,

N° 6 tuorli, 1 albume e raschiatura di limone (sale).

Sbattete con una frusta il burro entro di una terrina tiepida. Aggiungete il zucchero e le uova quindi la farina. Mettete la pasta entro di un modello a forma di *sautè* guarnita di carta al fondo e tutto attorno. Fate cuocere al forno a calore *carta giallo scuro*.

681. — Torta alla fiorentina.

Fate una pasta sfoglia come di uso, 500 grammi di farina, 500 grammi di burro, una presa di sale, stacciate sul marmo di pasticceria la farina, impastatela con acqua e sale, lavoratela acciò resti ben liscia e consistente, spianatela con il mattarello alla grossezza di mezzo centimetro mettete il burro nel centro ove vi piegate la pasta e che il burro resti ben rinchiuso da non più sortirne. Spianate la pasta in oblungo in modo di non romperla, infarinandola spesso e ripiegandola in modo da non far sortire il burro e questo si deve fare per sei giri ossia sei piegate di pasta. Questo è un lavoro da farsi al fresco acciò il burro resti duro, fatti i sei giri vi formate la torta mettendole nel centro della marmellata di frutta come meglio credete; indorate con uovo, fate cuocere in forno, glassate con zucchero e servite.

682. — Panna o fior di latte.

La panna o fior di latte è quella parte grassa leggiera e più butirrosa, che viene alla superficie del latte e ch'è soggetta ad inacidirsi facilmente. Va conservata al freddo ed appena dal giorno prima. Entra in molte preparazioni culinarie. Mangiata sola è rilassante e pesante; zuccherata riesce meglio digestiva. Essa si confà molto ai temperamenti gracili e nervosi perchè la possano digerire.

Montata in neve zuccherata e profumata, servita in unione a pasticcerie, forma la delizia dei buongustai, ma per poco che se ne abusi diviene grave e pesante allo stomaco.

683. — Caseina.

È ciò che costituisce il latte rappreso od il formaggio, è una sostanza bianca, senza odore nè sapore, somigliante all'albumina coagulata, è molto ricca d'azoto, perciò molto nutritiva. È la base di tutti i formaggi.

Si ottiene coagulando il latte col presame. Il latte si rappiglia, dando una sostanza bianca, in un liquido trasparente, giallastro. Lo siero come bevanda è molto rinfrescante e purgativo. Nei tempi freddi, preso caldo, è confacente per curare i raffreddori.

684. — Torta all'Italiana.

Burrate ed intacconate (*foncez*) uno stampo basso, liscio, od un piatto di metallo, colla pasta seguente: 250 gr. di farina, 125 di burro 50 di zucchero, un uovo, un pizzico di sale e qualche cucchiaino d'acqua; impastate bene il tutto, in modo che si formi una pasta non troppo molle. Appianate questa pasta dello spessore di due o tre millimetri; intonacate lo stampo, purchè non sorpassi l'altezza di due o tre centimetri.

Il vuoto riempitelo col seguente composto: 250 gr. di zucchero, 100 di burro fuso, 50 di panna, 4 uova intiere, 4 tuorli, ed un piccolo cucchiaino di fecola o farina di frumento. Profumate il tutto a piacimento, o colla vainiglia o con qualche goccia d'acqua di fior d'arancio, e se vi piace meglio, con amaretti triti.

Lavorate bene quest'apparecchio per qualche minuto, ponetelo nello stampo e procurate che non sorpassi i bordi. Spolverizzate fortemente di zucchero fino e cuocete a fuoco lento per ben un'ora. Una volta assicurati che la crema sia divenuta soda ed il fondo di pasta sia colorito, servite tiepido.

N. B. — Con simile composto si possono farcire dei piccoli stampi a tortellette.

685. — Bianco mangiare di fragole.

Trecento grammi di fragole ben mature e profumate, passatele allo staccio. Pestate a parte 200 grammi di mandorle dolci (fra cui dieci amare), le quali sieno state private della pelle per mezzo dell'ebollizione. Lavatele in acqua fresca: nel pestarle, arrosatele con qualche cucchiaino d'acqua, perchè non si cambino in olio: passatele allo staccio e scioglietele con mezzo litro d'acqua fresca. — Ripassate questo composto alla tovaglia, spremendo il latte di mandorle: aggiungete parimenti il succo delle fragole. Sciogliete in un bicchier d'acqua 300 grammi di zucchero e 20 grammi di colla di pesce: passate questo sciroppo non del tutto

freddo coi succhi; rimestate, e ponete a freddare in uno stampo.

686. — Fragole condite.

Cospargete di zucchero fino delle fragole raccolte di fresco. Arrosatele con del vino Moscato o del buon vino nero: rimestate leggermente e servite.

N. B. — Si possono condire anche con qualche bicchierino di rhum, succo d'aranci o qualche altro liquore.

687. — Biscotti Svedesi.

Grammi 150 di zucchero al velo (cristallino), grammi 150 di mandorle, rasatura di un limone.

Sbattete in una terrina l'albume e lo zucchero con una spatola, per dieci minuti; aggiungetevi dello zucchero se non fosse bene consistente. Mischiate le mandorle tagliate a filetti o trite ed il limone pure trito; formate dei pezzi grossi come una noce e deponeteli sopra di un foglio di carta alla distanza di 5 centim. l'uno dall'altro. Disponeteli in forma di una mezza luna bagnando le dita con acqua. Ponete la carta sopra una placca e fate cuocere a calore carta giallo chiara.

688. — L'argento e il piombo in cucina.

In un albergo della Svizzera una sera si portò alla tavola rotonda una grande quantità di uova le quali, appena furono tagliate dai commensali annerirono contemporaneamente tutte le posate d'argento. Una signora ritardataria, che veniva in quel momento nella sala da pranzo dal suo *budoir*, annerì pure d'un tratto in viso. Tutto ciò mise per un istante in gran pensiero i commensali, che incominciavano a spaventarsene. Ma un chimico ch'era presente, diede subito la spiegazione di quel fatto, dovuto ai gas sprigionatisi dalle uova corrotte. Infatti, per le uova, l'olfatto veniva a confermare l'annerimento delle posate, ma trattavasi di sapere come mai avesse subito questa peripezia anche il viso della bella signora... L'arte del dipingere è antica, e quella signora doveva appunto il bell'incarnato delle guancie alla tavolozza del suo *budoir*, sulla quale aveva stemperato un belletto a buon mercato, composto di sali di piombo, che sono molto sensibili all'azione dei gas.

689. — Vermi, bruchi e insetti.

Certe popolazioni asiatiche amano nutrirsi di vermi e di bruchi, aprono il bozzolo appena filato ove l'insetto abbia subito la sua organica modificazione, allora il bruco si presenta bianco, grosso, simile ad una mandorla nel suo invoglio li cuociono fritti con diversi condimenti. I signori e i potenti di quei paesi non li sdegnano e li tengono quale più prelibato manicaretto che a detta loro ha molta somiglianza pel sapore colle cervella. Alcune popolazioni si nutrono di coleotteri ancora in stato di larva, li cercano nella terra e li cucinano nell'olio o nel grasso.

Anche le termiti o formiche bianche concorrono all'alimentazione di molte popolazioni dell'Africa. Le cuociono arrostate e le mangiano avidamente trovandole saporitissime. Pare però che l'abuso di questo alimento produca serie indisposizioni.

Gli indiani ne fanno una spietata caccia, le impastano con farina e ne fanno una specie di focaccine che a detta loro il loro sapore è come una crema zuccherina o midolla delle ossa.

Alcuni li preferiscono ai famosi vermi della palma, ghiottoneria nota nelle Indie che non è altro che la larva della calandra della palma. Di queste alimentazioni che a noi paiono stranezze se ne possono aggiungere ben altre.

E se noi non ne facciamo uso è pel semplice disgusto o ribrezzo, non essendo abituati a tal sorta d'alimenti. La principale questione è il sorpassarne le difficoltà come ben si vede che tali alimenti che noi ripudiamo formano la delizia d'altri.

690. — La patata.

La patata ha proprietà antiscorbutiche incontestabili, e sotto i regni di Luigi XIV e di Luigi XV veniva raccomandata nella marina. Essa contiene infatti, sali di potassa necessari alla nutrizione dei muscoli, e veniva consigliata cruda allo stesso titolo delle marmelate di limone e del succo di erbe.

L'infusione e la decozione leggiera di patate bianche (64 gr. per un litro d'acqua) è un lassativo moderato, utile nelle nevrosi dello stomaco e nel mal dei calcoli.

691. — Arowvoot.

Gli indiani attribuiscono al succo della radice di questa pianta proprietà di guarire le ferite

fatte da frecce avvelenate. Questa farina è una fecola insipida, fina e molto dolce, ed è estratta dai tuberi di molte piante esotiche. In commercio vien talvolta venduta per fecola di patate, farina di riso, di frumento, d'avena, ecc., ecc. Serve poi a molte preparazioni culinarie. Ha le proprietà dell'amido.

Stante il prezzo rilevantissimo, e la *réclame* fatta dai giornali, essa ha il vantaggio d'essere cara ai ricchi, che hanno bisogno di queste so-

ASTICCIUOLA AD ASCIA.



(95) Quest'asticciuola serve per *relevés* caldi o freddi, si compone di una carota scanalata che si infilza al rovescio per prima nell'asta, poscia vi si infilza un piccolo gambero cotto, indi due tartufi uno grosso ed uno più piccino, cotti senza pelare. L'asticciuola è sormontata da una piccola ascia ed è di grande effetto.

stanze per variare il loro regime alimentare, benchè noi possediamo sostanze per nulla inferiori a questa. Prima di cuocerla devesi sempre stemperarla in acqua fresca.

692. — Bacche o toccola.

Frutto di certi alberi e frutici come il lauro, il cipresso, il ginepro ecc. Vengono adoperate in cucina qual condimento.

693. — Baccicchio o bacile.

Pianta le cui foglie sono carnose ed i gambi servono come alimento e si conciano nell'aceto come i *citriuoli*. Quest'erba è sana aperitiva e fa parte delle insalate. Messa così in infusione nell'aceto risveglia e stimola l'organo del gusto

e dà alle carni un agreabile sapore quand'anche fossero cotte antecedentemente e riscaldate.

694. — Acqua di fiori d'arancio.

Acqua distillata dai fiori d'aranci freschi. È usata in medicina come calmante e antispasmodico. Nell'economia domestica vien usata per aromatizzare creme, gelati e varie bevande. Un piccolo cucchiaino di quest'acqua unita ad un mezzo bicchiere d'acqua zuccherata modifica la sensibilità dello stomaco alterato da una penosa digestione.

695. — Anteri.

Castagne che dopo cotte a lessso, vengono dissecate. Mangiansi senza altra cottura e sono molto agreabili. Non conservansi lungamente.

696. — Alce.

Animale della più grossa specie del cervo. Abita i paesi del nord, ama l'acqua e nuota agilmente. Se ne fa una attiva caccia stante la preziosa sua pelle e la sua carne che è gustosissima e nutriente. Contiene le medesime proprietà del cervo subendone le medesime preparazioni.

697. — Beccaccia di mare.

Uccello simile alla beccaccia, rimarchevole pel suo becco lungo aguzzo e robusto che si adopera per aprire le ostriche, le arselles ed altre conchiglie. La carne di questi uccelli non ha buon gusto ed è poco pregiata. Si cucina come la folaga.

698. — Gatean mandorlato.

Pigliate 200 grammi di zucchero, 4 bianchi d'uova, mezzo litro di panna, 250 grammi di nocciuole tostate tagliate per metà e del profumo a piacimento.

Sbattete in un luogo ben tepido i bianchi d'uova e lo zucchero, quando incominciano a spumare esponeteli al freddo continuando a sbattere finchè sieno divenuti freddi.

Uniteci la panna montata e le nocciuole spaccate, dopo profumate a piacimento o con qualche liquore oppure 50 grammi di cioccolato sciolto in poca acqua.

Fatto quest'apparecchio lo porrete in uno stampo da gelati, liscio, foderato con carta e quindi chiudete ermeticamente.

Ponetelo, insieme ad un po' di sale, nel ghiaccio per tre ore.

699. — Tortelline all'italiana.

Mischiate ben insieme 250 gr. di zucchero, 175 gr. di burro fuso, 4 uovi intieri, 2 tuorli, un cucchiaino da caffè di fecola di patate e di acqua di fiori d'arancio. Riempite con questo composto dei piccoli stampi a' *tartelletes* che siano intacconati o forniti (*foncè*) con una pasta *brisée*. Spolverizzare ben bene di zucchero la superficie dopo piena del composto, cuocete a forno moderato.

700. — Marreni conditi.

Fate cuocere, per esempio, 4 chilog. di belle e scelte castagne, o *marroni*, per cinque ore, ma senza lasciarle bollire troppo forte, acciocchè non gli s'infranga la pelle e non vi penetri l'acqua; raggiunta tosto la cottura, procurate di aver preparato un bacino d'acqua al medesimo grado di calore, e cambiategliela.

Quindi avrete altrettanti chilog. di zucchero ridotto a sciroppo, profumato a piacimento, ma meglio se contenente 4 bacchette di vaniglia; vi porrete i marroni a misura che vengono svestiti e mondi della corteccia e della seconda pelle, e ve li lascierete per 24 ore; dopo il qual tempo si tira il sciroppo, si fa bollire, e quando è tiepido si riversa sopra i marroni; e così per tre giorni.

In tale modo si possono conservare anche per lungo tempo, purchè lo zucchero sia ridotto a 32 gradi coperto ed i marroni siano posti in latte ben suggellati e passati al bagno-maria.

701. — Tiraggio dei marroni.

Per aver i suddetti marroni tirati al secco non occorre che far cuocere il zucchero alla *plum*; quindi vi si versan dentro i marroni coperti di bollitura; si levano poscia dal fuoco, e stangheggiando il sciroppo lievemente colla mestola, si graniscono alquanto e quindi si pongono sopra una graticola a raffreddare, e si possono servire.

702. — Biscotto piemontese.

Lavorate vivamente in un recipiente 250 gr. di zucchero in polvere con 4 uova intiere e 4 tuorli. Quando l'apparecchio è ben spumoso,

incorporate 50 grammi di mandorle dolci e qualcuna amara, pestate al mortaio e passate allo staccio con un uovo intero, un po' di buccia di limone trita ed un bicchierino tra i liquori di Curacao ed Assenzio: unite in seguito 80 grammi di farina di meliga, passata a uno staccio fino di seta, e 75 grammi di farina di frumento, indi 125 grammi di burro fuso. Unite in ultimo i 4 bianchi montati in neve ben spumosi. Burrate uno stampo a bordura, infarinatelo, ponete entro il composto, e cuocete a forno moderato. Cotto e levato dallo stampo, cospargetelo con marmellata d'albicocche, decorate con frutta confettate, mandorle e pistacchi; riempite il vuoto interno del biscotto con del zabaione.

703. — Pane di marroni all'Andalusa.

Pelate un chilo e mezzo di marroni, scottateli e privateli della seconda pelle, fateli cuocere nell'acqua; scolateli e passateli al setaccio di crine. Impastate 3 ettogr. di burro, mettetelo in una casseruola con la purea e 3 ettogr. di zucchero, un pizzico di sale e vainiglia a discrezione; sbattetene bene. Aggiungete 3 decilitri di panna, seguitate a sbattere per 5 o 6 minuti. La composizione deve esser fredda anzichè, perchè il suo volume cresca del quarto.

Vestite un modello a *Charlotte* di dentro con carta bianca, prima il fondo, quindi attorno. Riempite colla composizione pigiando; ponete sul ghiaccio per circa due ore. Rovesciate il modello sopra una salvietta, levate la carta ed attorniate con piccole *genoises* tagliate a triangolo e glassate al cioccolato.

704. — Composta di cotogne.

Prendete 2 chilogr. di mele cotogne, nette delle parti dure e della pelle, fatele cuocere con altrettanti chilogr. d'uva nebiolo ben matura e sciolta dal grappolo (vale a dire i puri acini); quindi passate al doppione ed aggiungete due terzi di detto peso di zucchero e fate cuocere adagio sul fuoco, sempre tramenando, affinchè non s'attacchi sotto; profumate con gr. 29 di cannella *Ceylan* e 15 gr. di garofano in polvere e qualche piccolo dado di cedrato.

705. — Gâteau Sabli alla Chantilly.

Ingredienti: zucchero fino grammi 150
cipria di riso e fecola „ 150

Ingredienti:

burro	„	150
uovi	N.	3
tuorti d'uovo	„	5
profumo di vainiglia		

Ponete nel polzonetto lo zucchero, le tre uova, oltre i cinque rossi e la vainiglia, sbattendo leggermente sopra fuoco moderato fino a quando la miscela sia intiepidita. Levata dal fuoco si continua a montarla, e montata che sia, s'aggiunge del burro caldo mescolando pian pianino con un mestolo: s'unisce e s'incorpora quindi la cipria versando il tutto in uno stampo con cilindro preventivamente imburrito e passato alla farina. Mettete subito lo stampo a un forno non troppo ardente, fate prendere un bel colore e sformate.

Raffreddato che sia il *gâteau*, ricopritelo di crema imperiale, che preparerete in questo modo:

Ingredienti: zucchero in polvere grammi 150
burro fresco „ 150
tuorli d'uova N. 5
profumo di vainiglia.

706. — Albicocche confettate.

Scelta la quantità voluta di queste frutta, fateloro un taglio onde levar loro il nocciuolo. Non devono essere perfettamente mature, perciò sono coperte d'una pellicola che per quest'operazione ne van privi. Sbiancatele poco per volta operando come si è descritto per le albicocche verdi, confettate.

707. — Pasta d'albicocche.

Riducete una marmellata d'albicocche a molta consistenza, mettetela in scatole di carta ben inzuccherata e ponete a seccare in stufa.

708. — Marmellata di banano.

Si fa cuocere in acqua della polpa di banani passata al setaccio, la si fa ricuocere con ugnal parte di zucchero e si opera come le marmellate.

709. — Gelato al banano.

Si opera come il gelato d'ananasso.

710. — Crema d'angelica.

Sminuzzate 300 gr. d'angelica ancora verde, un pizzico di noce moscata, 4 gr. di cannella, 6 chiodi di garofano, mettetene in infusione in alcool a 22° in un litro per 12 o 20 giorni agitando

di tanto in tanto, fate un sciroppo con un litro d'acqua ed un chilo e mezzo di zucchero, filtrate il tutto.

711. — Angelica candita.

Tagliate i gambi d'angelica avanti che facciano i semi, da 15 a 20 centimetri, privateli delle foglie, metteteli in acqua fresca in un bacino, ponete sul fuoco, quando sta per bollire ritirate, lasciando raffreddare, si unisce a questa cozione un poco d'allume. Levatele le parti filamentose e la pellicola, mettetela l'angelica in altra acqua finché copra, cuocere finché ceda alla pressione del dito, ritirate il bacino non stagnato in un canto del fuoco, unendovi qualche po' di sale ed aceto onde farla rinverdire. Sgocciolatela a grand'acqua fresca per 10 o 12 ore cambiandola varie volte. Indi fate dare un leggero bollore in siroppo allungato, seguendo le norme delle preparazioni dei *frutti canditi*.

712. — Ananas.

Frutto che cresce abbondantemente nell'India e nell'America ed è costituito di un gran numero di bacche formando un cono come il frutto del pino. Il suo colore è giallo dorato, di grato sapore zuccherino aromatico. Vien privato dall'acre suo succo mediante la macerazione per qualche tempo nel cognac, rhum, acquavite od altri vini spiritosi. Per mangiarlo crudo prima si estrae il torsolo del fiore, lo si priva della sua scorza e della parte membranosa che trovasi internamente, si spolverizza di zucchero oppure si mette in infusione in liquore come è sopra descritto.

Le proprietà rinfrescanti di questo frutto sono dovute all'acido citrico che contiene in combinazione con una mucillagine zuccherina. Si ottiene pure una sorta di bevanda rinfrescante come la limonata, ma va presa con moderazione. Viene pure estratto una sorta di vino che preso in certa quantità dà molto alla testa.

713. — Frittelle di semmolino.

Mettete un litro di latte in una casseruola che sia di sufficiente capacità e mettetela sopra un fornello. Appena il latte alza il bollore, versate in esso 2 ettogrammi e mezzo di semmolino agitando man mano perchè non si faccia grumi.

Allorquando ne avrete formata una pasta liscia e compatta, aggiungeteci un po' di zucchero e fatela continuare a cuocere per qualche minuto.

Dopo, toglietelo dal fuoco e incorporateci un pezzo di burro, quattro rossi d'uovi, un uovo intiero ed un po' di scorza d'arancio grattugiata.

Mettetelo allora sopra un fondo umido dandogli lo spessore d'un $3\frac{1}{4}$ di centimetro.

Quando è freddo, dividetelo in pezzi rotondi, accomodate questi tondi avendo cura di stemperarli volta per volta nell'acqua calda. Mettete le frittelle sopra una tavola infarinata, bagnatele con uovi battuti, panatele e mettetete a grande frittura.

Levandole posatele sopra un panno, spolverizzatele da ambe le parti con zucchero in polvere ponetele in corona sovrapposta sopra una salvietta e servite.

714. — Frittelle di mela.

Procuratevi delle mele ranette di media grandezza, pelatele e stropicciatele esternamente con del limone. Poi tagliatele in fette dello spessore di mezzo centimetro, e mediante un taglia-paste di latta togliete a ciascuna fetta il pezzo del centro che contiene le semenze ed altre parti dure formando così delle ciambelle di mele.

Mettete tutte le fette tagliate in una catinella, e sbruffate su di esse un poco di *cognac* ed un poco di zucchero al velo vanigliato, fate in modo che ciascuna fetta raccolga bene il condimento, perchè siano tutte del medesimo gusto; lasciatele così macerare per alcune ore, coperte con tondino.

Un'ora prima di servire le frittelle, farete una pastella da friggere al *cognac*, ma fatta in modo che sia leggiera e soffice, e per far che sia così, aggiungerete in essa all'ultimo momento alcune cucchiariate di albume sbattuto alla fiocca; sarà bene pur'anche che questa pastella sia profumata con limone o vainiglia, preferibilmente quest'ultima, senza ciò essendo la mela insipida per se stessa, mancherebbe di quelle attrattive necessarie per essere apprezzata dai buongustai.

Fatta dunque che voi avrete la pastella, copritela con una salvietta e lasciatela riposare alquanto.

Intanto stenderete sul tavolo, un tovagliolo di bucato, e su questo porrete a sgocciolare le ciambelle di mele, perchè si rasciughino perfettamente da ambo le parti, in caso diverso la pastella non aderirebbe alle ciambelle e perciò l'operazione riuscirebbe difettosa ed imperfetta.

Asciugate che siano, mettete sul fuoco una padella, contenente metà strutto vergine e metà olio di Lucca ed appena queste due materie saranno discretamente calde, prenderete una delle fette di mele, la immergerete nella pastella, e la farete cadere nello strutto bollente e così di seguito fino a completa capacità della padella.

Quando tutte le frittelle saranno cotte, ben croccanti e di bel colore, le spolverizzerete abbondantemente con zucchero al velo vanigliato, e quindi le disporrete sul piatto ricoperto da salvietta, formandone una bella piramide.

715. — Frittelle di mele ranette al caramel.

Procedete in tutto similmente all'articolo precedente, eccettochè appena avrete levate le frittelle dallo strutto e le avrete bene asciugate, terrete pronto un casseruolino con del zucchero cotto al *caramel*, nel quale immergerete le frittelle ad una per volta e quindi le passerete in un trito di pistacchi secchi, ma di color verde e quindi le metterete sul piatto.

716. — Frittelle di mele alle visciole.

Il procedimento è identico al precedente, soltantochè invece di ricoprire le frittelle di caramel, le inzucchererete con zucchero alla cannella, e porrete nel vuoto del centro un piccolo mucchietto di visciole papali candite.

717. — Frittelle alla romana dette di san Giuseppe.

Mettete in una catina grande la quantità di farina necessaria, un pizzico di sale, ed una pagnottella di lievito che potrete procurarvi da qualunque fornaio.

Diluite bene il tutto con acqua tiepida, mischiando con una mano.

Fate che la pasta sia liscia ed alquanto liquida; e lavorate forte la pasta finchè sarà diventata perfettamente elastica.

Allora la coprirete con un tovagliolo e la lascerete così in luogo asciutto e non freddo.

Questa pasta la si deve fare la sera avanti di adoperarla.

Allorquando sarà ora di friggerle tenete pronta una padella, in cui siavi abbondante strutto od olio (secondo i gusti) e prendete con le mani poco per volta la pasta formandone delle grosse ciambelle, e gettandole sollecitamente nello strutto.

Sarà necessario per fare esattamente quest'operazione di bagnare le dita nell'acqua perchè la pasta non vi si attacchi.

Dopo fritte di bel colore, spolverizzatele di zucchero fino profumato e servitele tosto.

718. — Crema di vainiglia gelata.

Pigliate 6 bicchieri di panna, 10 rossi d'uovi 400 grammi di zucchero ed un po' di vainiglia; mettete i rossi d'uovi nella terrina, sbatteteli ben bene, e mollateli poco a poco con la crema tiepida.

Quando la crema, gli uovi, e lo zucchero sono ben mescolati ed amalgamati, passate il tutto pel setaccio in una casseruola, che metterete a fuoco moderato, mescolando, fino a che la crema sia legata leggermente.

A questo punto aggiungete il bastone di vainiglia tagliato in due per lunghezza e finite di far legare la crema, rimestando su fuoco moderato fino a che la crema si addensi e si ricopra di un leggero spessore, badando, però, di non far bollire altrimenti gli uovi si vedrebbero cuocere e la crema tornare a scomporsi.

Quando questa è legata al giusto punto, passatela allo staccio in una terrina, rimettete la vainiglia e dimenatela leggermente di tanto in tanto, fino a che sia fredda.

Al momento opportuno, ritirate la vainiglia e versate la crema nella sorbettiera.

Quando la composizione sarà nella sorbettiera, giratela con vivacità, ritirate con la staccatora la crema che intanto si verrà congelando addosso alle pareti, mentre con la mano sinistra imprimerete alla sorbettiera un movimento di rotazione continuo e veloce.

Quando vedete che la sostanza comincia a legarsi e assodarsi, togliete la staccatora, e precedete una bacchetta lunga e con questa lavorate il gelato a colpi raddoppiati.

Questi colpi devono essere dati contro le pareti acciocchè la crema si distacchi appena è

congelata, continuando intanto il movimento di rotazione alla sorbettiera.

Appena il gelato è divenuto sodo e liscio, coprite la sorbettiera, lasciate in riposo per qualche minuto e dopo riempite gli stampi.

719. — Budino gelato alla Spilmann.

Prendete della panna montata, in quantità sufficiente per lo stampo che dovrete riempire, e conditela con del zucchero al velo vanigliato, e qualche cucchiata di liquore di Maraschino di Zara.

Intanto avrete preparato un po' di frutta candite e dei savojardi, il tutto tagliato in dadi e leggermente bagnati pure di Maraschino. Un'ora e mezza prima di servire, prendete uno stampo a *plombiere* munito di coperchio, e metteteci la crema, le frutta ed i savojardi, alternando le specie, fino alla completa riempitura dello stampo stesso. Coprite con un disco di carta, chiudete ermeticamente lo stampo e fatelo congelare per circa un'ora e mezza nel ghiaccio e sale.

Al momento di servire, sformate il budino, sopra un piatto munito di salvietta ed inviate contemporaneamente una salsiera di salsa di fragola, o sciroppo al maraschino.

720. — Gallette all'inglese.

Mettete una libra di farina finissima nella tavola, allargatela con la mano in modo da formare la così detta fontana, metteteci in mezzo 200 grammi di burro maneggiato e in piccoli pezzi.

Aggiungete un pizzico di sale, uno di zucchero fino ed impastate il tutto con della panna doppia in modo da formarne una pasta piuttosto dura, la quale farete poi riposare in un luogo fresco per circa un quarto d'ora.

Ciò fatto, stenderete con lo stenderello il più finamente possibile, poscia mediante apposito ordigno, chiamato il *pungi-pasta* o in mancanza di questo mediante un paio di forchette pungerete questa pasta abbondantemente senza lasciarne alcuna parte che non sia seccata.

Taglierete questa pasta con un disco tagliente del diametro di cinque centimetri, posate le gallette simmetricamente sopra una lastra di rame metteteci poi nel forno e fatele cuocere a calore moderato finché divengano bene asciutte e di bel colore.

721. — Punck.

Pigliate un decilitro di sciroppo che non sia però molto liquido, e metteteci in infusione aranci e limoni e quindi aggiungeteci il succo di un limone.

Mettete in un polzonetto separato 210 grammi di zucchero insieme ad un decilitro e mezzo d'infusione di the preparata nel momento stesso. Aggiungete a ciò mezzo litro di rhum e l'infusione passata, scaldare il liquido facendo attenzione che non bollesca.

Dopo date fuoco al punck e allorchè sarà bruciato bevete.

722. — Punck al Kirsch.

In due decilitri di sciroppo fate un'infusione di aranci e limoni, e quindi aggiungeteci il succo di 2 limoni.

Mettete separatamente in un polzonetto mezzo kg. di zucchero e 3 decilitri d'infusione di the preparate nello stesso momento. Aggiungeteci quindi un litro di Kirsch e l'infusione passata al setaccio, dopo metteteci il liquido a scaldare badando di non farlo bollire. Lasciate bruciare il punck e quindi servite.

Il punck al cognac si prepara con lo stesso metodo, sostituendo il cognac al Kirsch.

Volendo potete anche aggiungervi del vino Xeres e dello Champagne.

723. — Orzata.

Pigliate due libbre di mandorle dolci, e qualche mandorla amara, mondatele e quindi metteteci qualche ora dentro un po' di acqua fredda. Dopo ciò sgocciolatele ed unitele a un quarto di bastone di vainiglia e 2 libbre e mezza di zucchero e bagnatele mano mano con qualche cucchiata di acqua fredda.

Quindi metteteci le mandorle separatamente in una terrina con 4 litri di acqua, passatele alla salvietta, metteteci in una carafa e teneteci in ghiaccio.

Se potete servirvi delle mandorle fresche è miglior cosa; in luogo della vainiglia possono anche adoperarsi delle gocce d'acqua di fiore d'arancio.

In quanto all'orzata che si prepara con lo sciroppo conservato, basta diluirla con acqua per avere una bibita aggradevole.

Qualche volta si uniscono dei semi di melone

mondati alle mandorle, e l'orzata che si ottiene è molto rinfrescante.

724. — Soffiato alla vainiglia.

Fate sciogliere in una casseruola 150 grammi di burro fresco, cui unirete 150 grammi di farina di patate e tre bicchieri e mezzo di panna; lavorate sul fuoco lentamente sinchè abbiate una besciamella forte; dopo circa sei minuti aggiungetevi 200 grammi di zucchero vanigliato e un pochino di sale. Quando lo zucchero sarà sciolto e il composto intiepidito, unitevi dieci tuorli d'uova; montate in neve sette albumi e riuniteli leggermente alla massa che dovrà essere morbida e liscia. Ungete di burro una casseruola d'argento o d'altro metalio, versatevi entro il composto, e collocata su una lastra di rame esponetela al forno caldo ma non troppo. Per misurare il grado di calore porrete mente che la carta non abbia a bruciarsi. Questa prova la farete nel tempo che montate l'albume d'uova. È della maggiore importanza che l'albume d'uova sia sbattuto al momento di cuocere il soffiato e che questo sia posto nel forno 30 o 40 minuti prima di servirlo, affine di presentarlo in tavola all'istante che si toglie dal forno; anzi per acquistare tempo, lo si spolverizza di zucchero frattanto che lo si porta nella sala da pranzo.

Del resto i soffiati si ammaniscono in diversi modi: v'ha chi li prepara con una *crème* pasticciera fatta con un ettogramma di burro, due ettogrammi di farina di patate e di semola, due bicchieri di panna e due ettogrammi di zucchero vanigliato; quando il composto è tiepido, vi si unisce un po' di burro fuso, dieci tuorli d'uova e otto albumi in neve facendo la medesima operazione come sopra.

725. — Soffiato al cioccolato.

Grattugiate molto fino 200 grammi di cioccolato di prima qualità e procedete come quello alla vainiglia, colla sola differenza che aggiungerete 50 grammi di zucchero e due tuorli d'uova di più della dose colà indicata.

726. — Soffiato di cacao.

Tostate e sgusciate 200 grammi di cacao di prima qualità, e fatelo bollire qualche minuto in una casseruola coperta con quattro bicchieri di

panna; poi passatelo allo staccio e colla stessa panna procedete alla confezione del soffiato operando come quello alla vainiglia ed aggiungendo 50 grammi di zucchero di più.

727. — Soffiato di semolino.

In luogo di 150 grammi di farina di patate indicati al soffiato alla vainiglia, adoperate 200 grammi di semolino. Il procedimento e la cottura non è dissimile dagli altri, facciamo solo osservare che questo soffiato dev'essere corretto con un mezzo bicchierino di liquore, maraschino, *curacao*, ciliege; adoperando il rhum, non ne occorrerà che la metà in confronto degli altri liquori.

Omettiamo di tenere parola dei piccoli soffiati giacchè il composto non varia; esso si versa in piccole scatolette di carta reale, le quali si espongono al forno per 15 o 20 minuti, come pure nelle piccole scatole apposite di porcellana del Ginori.

728. — Soffiato di frutta.

Preparate 500 grammi di *purée* di frutta, quali albicocche, fragole, lamponi, pesche, ecc.; aggiungete dello zucchero in polvere, lavorate il composto vivamente sul ghiaccio, mescolatevi assieme otto o dieci albumi d'uova sbattuti in neve e molto consistenti.

Pel soffiato di lamponi e di fragole ravviverete il colore coll'addizione di un po' di cocciniglia: mettetelo per 20 minuti al forno temperato e di poi servite lestamente.

729. — Soffiato alla portoghese.

Operate come sopra, tranne che, invece della vainiglia impiegherete l'estratto o la raschiatura di due araaci.

730. — Soffiato di mandorle.

Pelate 300 grammi di mandorle dolci che pesterete e diluirete colla panna destinata a confezionare il soffiato, spremetele attraverso un pannolino, con che avrete il latte di mandorla per apparecchiare il soffiato come l'anzidetto, aggiungendo un po' di vainiglia.

731. — Soffiato di nocciole.

Sgusciate e fate colorire nel forno 200 grammi di nocciole; quando si presentano tostate d'un

bel colore biondo, lasciatele divenir fredde e pestatele nel mortaio, diluendole poi colla panna ed operando come sopra. Approntate il soffiato nell'istesso modo e conditelo con cannella in polvere. Questo soffiato è delicatissimo e molto gradevole.

732. — Soffiato di noci.

Operate come sopra, impiegando le noci al posto delle nocciuole; fatte avvertenza che alle noci tostate e pestate aggiungerete un po' di sciroppo di zucchero caramellato. Del resto apparecchiate e cuocete il soffiato come gli anzi-detti.

733. — Soffiato di riso alla vainiglia.

Operate come al soffiato alla vainiglia, impiegando doppia dose di farina di riso invece di quella di patate e unendo al latte un po' di riso ben cotto. La cottura è perfettamente identica.

734. — Soffiato al caffè.

Gettate in quattro bicchieri di panna un ettagramma di caffè Moka tostato al momento e coperto ermeticamente acciò non sorta il fumo, fategli alquanto alzare il bollo; indi passate allo staccio e coll'istessa panna procedete alla confezione del soffiato, che ultimerete come quello di vainiglia.

735 - DEGLI ZOCCOLI, GRADINATE, TAZZE O VASI PER RILIEVO E BORDURE DI PIATTI.

Ben lungi dall'aver la pretesa d'insegnare l'arte di confezionare i più grandi apparecchi della cucina, quali sono gli zoccoli, vassoi rialzi, ecc., ci limitiamo ai più indispensabili particolari. Le persone dell'arte sanno che alla buona riuscita di siffatti lavori non si arriva che dopo lunga esperienza e che nessun trattato varrebbe ad infondere il buon gusto indispensabile a raggiungere la perfezione.

Gli zoccoli di foggia antica rassomigliano a piedistalli di pietra; quelli di foggia moderna sono molto più eleganti, rappresentando vassoi, sottocoppe, cestelle portate da amorini od altro, cigni, barche o gondole, ecc.

Il loro uso per altro è limitato ai grandi e sontuosi banchetti e nei *buffet* di feste da ballo. Coi modelli che si rinvennero nel corso dell'o-

pera, noi offriamo l'idea, ma il maestro cuoco deve secondare secondo la combinazione del servizio.

736. — Zoccoli in grasso, stearina, burro. ecc.

Modo di preparare il grasso. Apparecchiate il grasso metà di arnione e metà di majale e *sugna* ben fresca; levate le pellicole e tagliate minutamente, diguazzate alcune ore nell'acqua fredda sino a che resti ben limpido, e messolo in un recipiente coperto il grasso per metà d'acqua, esponetelo a fuoco moderato, tramenando di tanto in tanto affinché non si attacchi al fondo. Quando l'acqua è consumata e il grasso si presenta bianchissimo, passatelo alla salvietta e mettetelo in sito fresco. Allorché incomincia a divenire denso e freddo, lavoratelo con una spatola fino a che sarà divenuto bianchissimo e quasi schiumante ma non troppo, aggiungendo durante l'operazione il sugo di due o tre limoni.

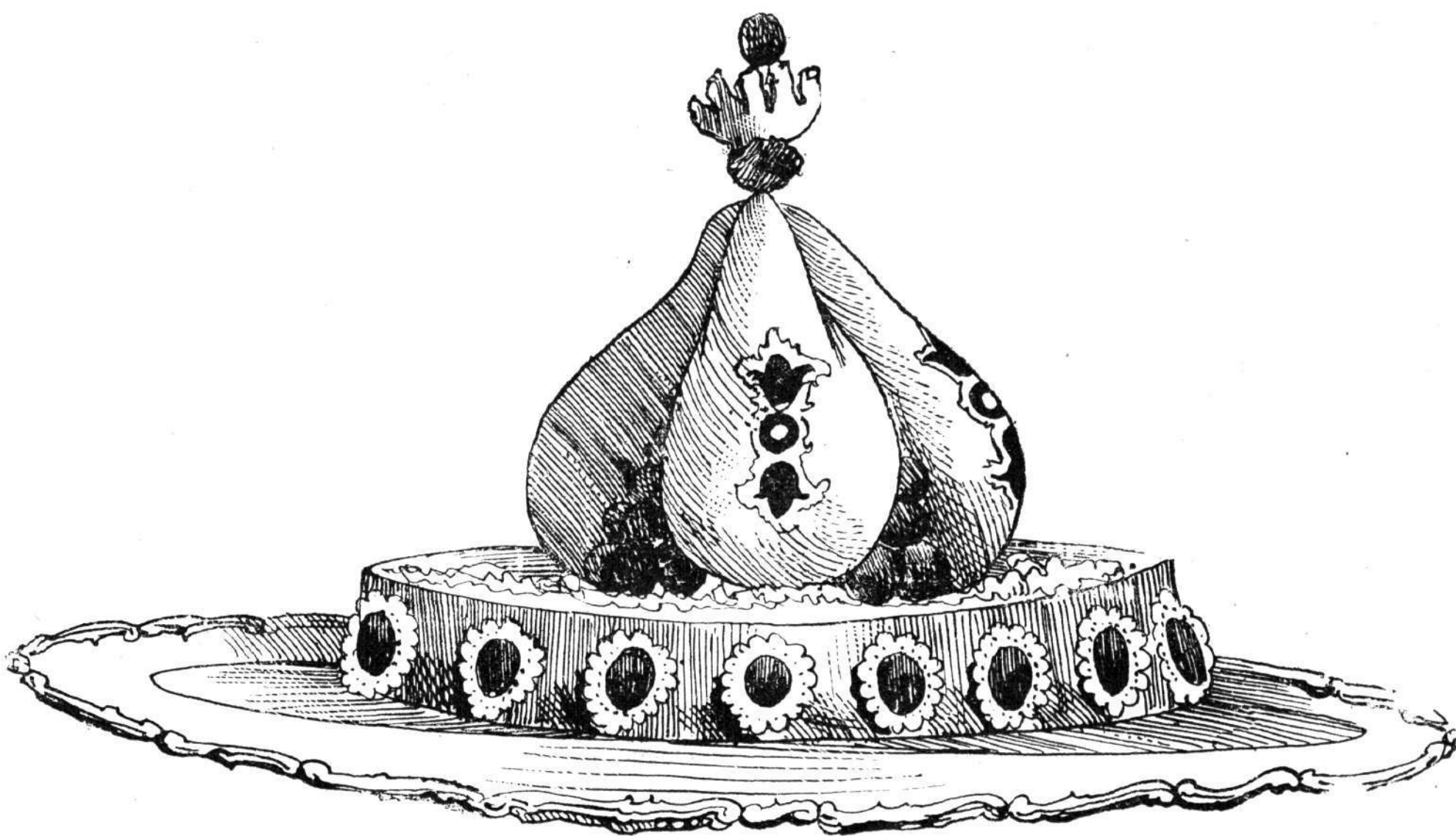
Avrete pronto il fusto in legno, che intonerete di grasso più o meno alto a seconda del disegno. Mettetelo in luogo fresco fino a che il grasso si sia rassodato; allora con un profilo o sguscio di zoccolo fatto di legno e tuffato in acqua bollente andatevi all'ingiro, comprimendovi contro il grasso in modo che il profilo riesca ben netto e lo zoccolo comparisca regolare in tutte le sue parti. Lo zoccolo così preparato viene decorato a genio del cuoco, col cornetto riempito di grascia colorita, con che si fanno i più minuti e graziosi disegni, come pure con foglie o fiori naturali od anche artificiali, nel qual caso li farete con appositi stampi, tagliandoli da una pasta composta di farina ed egual quantità di zucchero, bagnata con albume d'uova e colorata, se in rosso, con carminio in polvere; violetto, con rosso e bleu; verde, con giallo cromo e bleu; arancio, con cinabro e giallo cromo. Egual decorazione può farsi con pastigliaggio parimenti di vari colori. In mancanza di fusto potrete servirvi di pane raffermo che terrete a posto con asticciuole.

V'hanno pure zoccoli che si confezionano col lasciare colare in uno stampo a cerniera il grasso, che in questo caso si comporrà di tre quarti di grasso di montone e un quarto di majale. Se le forme sono leggiere, bisognerà collocare al centro un fusto di legno prima di versarvi entro il grasso, e ciò onde evitare il pericolo

che la base dello zoccolo si separi dalla tazza per qualunque peso vi si collochi sopra. Lo stampo dovrà essere unto leggermente d'olio, e il grasso lavorato e riscaldato in modo da renderlo liquido ed atto a penetrare nelle scanala-

zocchi di stearina, che farete sciogliere a fuoco moderatissimo od al bagno maria, affinchè conservi tutta la sua bianchezza; qualora si tratti di forme grandi, converrà versare la stearina in diverse riprese, altrimenti si spezzerebbe ne

FEGATO GRASSO AI TARTUFI.



(96) Prendete tre fegati mezzani grassi o tre mezzi se fossero troppo grossi. L'essenziale si è di sceglierli duri, bianchi e soprattutto che non siano stati messi in acqua. Salateli, involuppateli separatamente con liste di lardo, legateli senza stringerli; accomodateli in una casseruola stretta, l'uno accanto all'altro, cospargetela con qualche cucchiata di buona *mirepoix* al vino, bagnandoli soltanto a metà altezza. Fate bollire il liquido, ritirate tosto la casseruola per chiuderla e tenerla sulla bocca del forno per un'ora, osservando che il liquido non abbia che a grillettare. Lasciate raffreddare i fegati nella loro cozione, scolateli, disimballateli e quando siano freddi, mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda ridotta con qualche rimasuglio di tartufi crudi. Fredda che sia la salsa, decoratene la superficie con ornati di tartufi neri, velateli con gelatina a mezzo rappigliata. Incollate un rialzo su un piatto rotondo, copritelo superiormente con carta bianca; incollatevi nel mezzo un montante in grasso a forma di piramide triangolare (vedi modello). Collocate un fegato grasso su ogni fronte, sostenendone la base con un cordone di burro, collocate un piccolo gruppo di tartufi nei vani, attorniate i tartufi ed i fegati con un cordone di gelatina trita spinta al *cornetto*, impiantate in cima un'asticciuola guarnita con una bella cresta ed un tartufo; attorniate la base del rialzo con una corona di tartufi in cassetine frastagliate.

ture dello stampo; prima di aprire la carniera terrete lo stampo alcuni minuti sul ghiaccio. Gli zocchi di questo genere riescono abbastanza eleganti, per non richiedere una speciale decorazione.

Collo stesso procedimento si confezionano

raffreddarsi. Con stampi adatti si fanno così svariati ornamenti, quali figurine, amorini, trofei, animali, ecc.

Si eseguiscano altresì zocchi in burro, impiegando burro fresco manipolato e posto in acqua ghiacciata se d'estate; intonacate con esso

lo zoccolo preparato come gli altri, e decoratelo come si disse per quelli di grasso. Noi siamo d'avviso di non colorire mai il burro.

DELLE PICCOLE TAZZE O VASI PER RILIEVI.

Queste tazze si confezionano con pane, riso od anche con grosse rape bianche. Si tagliano ovali, rotonde o diversamente, secondo il genere e il volume del rilievo. Si preparano precisamente come le crostate, dando loro la maggior eleganza possibile. Le tazze fatte di pane si colorano friggendole, dopo di che si vuotano; quelle di riso o di rape si conservano bianche; a tal uopo quest'ultime non appena tagliate debbono gettarsi nell'acqua, sicchè l'aria non ne alteri la bianchezza.

Un quarto d'ora prima di servirsene si coprono d'acqua calda e si lasciano presso il fornello. Si le une che le altre si attaccano all'estremità del piatto, attraversandole con una asticciuola d'argento la cui punta vada ad internarsi profondamente nel crostone sottoposto. Queste tazze si riempiono d'una guarnizione il cui colore armonizzi con esse.

BORDURE PER PIATTI.

La maggior parte dei manicaretti si servono in piatti alquanto profondi, i quali esigono un'orlatura che si attacchi all'orlo interno del piatto affinchè la salsa non trabocchi. Quest'ornamento si chiama, con vocabolo d'origine francese, *bordura*.

Per appagare l'occhio è mestieri che siano confezionate con disegno simpatico ed elegante, il che richiede pazienza e buon gusto. Per i cibi caldi, siano *entrées* o rilievi, si eseguono con fette di pane e di poi arrostate, con pasta da tagliatelle e di adragante o pastigliaggio. Vi sono pure *bordure* d'argento (*plaqué*). Per i cibi freddi, come per maionese di pollame o di pesce, si formano *bordure* di uova sode alternativamente montate con garzuoli d'insalata e guarnite con sardine o acciughe, capperi, uova di pesce di mare, ecc.

Pei *chaufroix* si preferiscono le più eleganti confezionate con gelatina cristallina.

Si fanno pure orlature di burro fresco colorato, ma noi non sapremmo raccomandarne l'uso, perchè oltre essere inondabili, hanno lo

svantaggio d'imbarazzare i commensali nel servirsi.

736. — Bordure di pane.

Tagliate un pane a metà rafferma, e dopo avergli levata la crosta dividetelo in fette rettangolari grosse tre o quattro millimetri; incidete sia collo stampo o col coltello i diversi ornamenti che devono comporre il disegno della fascia o *bordura*.

Friggete, come si è detto, nel burro, nel grasso, o nell'olio, facendone parte colorare e parte no: la parte oscura dei modelli della tavola X.

Convien osservare che qualora non si friggevano non appena tagliati, bisognerà conservarli chiusi in un recipiente qualsiasi.

737. — Bordura di pasta da tagliatelle.

Per una fascia d'*entrées* apparecchierete una pasta da tagliatelle un po' dura, alla dose di tre tuorli d'uova; quando è ben riposata, stendetela in una lista proporzionata alla circonferenza del piatto, tagliatela finchè si presenti egualmente alta in tutta la sua lunghezza, rotolatela sopra sè stessa, e dopo qualche minuto mettetela su un foglio di carta: stendetela a poco a poco per dentellarla e foratela mediante stampi nel genere dei disegni che noi presentammo alla prima parte. Mano mano che il lavoro è ultimato rotolatela da questa parte per evitare che si asciughi troppo presto e non si rompa.

È dunque necessario di operare molto lestamente. Disponete sull'orlo interno del fondo del piatto un cordone di pastina; appoggiatevi sopra la fascia, attaccate le due estremità, date un po' di ripiegatura all'indietro e fate girare il piatto accanto al fornello, sicchè si rassodi.

Si fanno *bordure*, di doppio spessore delle anzidette, le quali si incidono con stampi più profondi e di poi si attaccano contro le pareti del fondo del piatto, che si espone sulla bocca del forno facendolo girare man mano che si dà la conveniente ripiegatura; l'azione del fuoco rammorbidisce la pasta e la dispone a seccare, non appena viene messa all'aria.

Queste *bordure*, sebbene egualmente applicabili agli *entrées* caldi, si preferiscono per i piatti di rilievo.

738. — Bordure in pastigliaggio.

Queste bordure, che servono ordinariamente per piatti di pasticceria dolce, si fanno tanto traforate che incise, mediante appositi stampi o forme; le prime sono di facilissima esecuzione, giacchè con uno stampo di latta si tagliano fuori dal pastigliaggio disteso molto sottile e posto su un doppio foglio di carta: mano mano che si tagliano si immerge lo stampino nell'amido, disponendo immediatamente la bordura su una lastra coperta di carta. Fatela asciugare a temperatura dolce, indi incollatela con pastina attorno allo zoccolo od al piatto. Per le seconde è necessario di avere delle forme di legno od in zolfo, le quali si spolverizzano leggermente di amido, indi si applica sulla forma una lista di pastigliaggio e vi si passa sopra il rullo per farlo penetrare in tutte le cavità; guidate la lama del coltello direttamente sulla superficie per togliere la pasta eccedente, indi rialzate con diligenza la bordura ed impiegate la tosto come si disse sopra. Si fanno pure eleganti bordure formando delle palmette di differenti foggie che si appoggiano su un rullo per ottenerle curve; quando sono secche, si attaccano come le altre bordure.

739. — Bordure d'uova.

Pelate e tagliate in due od in quattro delle uova sode, sopprimendone altresì una punta affine di tenerle ritte; bagnate la base d'ogni pezzo nel burro fuso, e collocatele mano mano all'ingiro d'un piatto o d'uno zoccolo molto basso. Le mezze uova si collocano col giallo all'infuori, sul quale si può assicurare mediante gelatina un rotondino, un disco od una palmetta di tartufi; ben spesso si alternano con garzuoli di lattuga e si attornia la sommità dell'uovo con un filetto d'acciuga; in mezzo a questa specie d'anello si dipone un piccolo tartufo tornito. La base può essere decorata con olive farcite, tartufi, piccoli citriuoli, gelatina trita, ecc.

Ci dispensiamo dal fornire maggiori indicazioni, perocchè, come ognuno vede, il genere è assai svariato e non dipende che dal buon gusto il rendere queste decorazioni elegantissime;

badate per altro di evitare i troppo minuziosi ornamenti.

740. — Modo di preparare il pastigliaggio.

Sciogliete, mettendo in mezzo bicchiere di acqua per circa 24 ore, 25 grammi di gomma adrogante, indi passatela fortemente attraverso un pannolino; stendetela su una lastra pulita, e macinatela con qualche goccia di limone e un po' di zucchero fino passato allo staccio di seta, stemperatela bene ed aggiungete altro zucchero, e così di seguito finchè ne abbiate amalgamato 150 grammi, ottenendone una pasta elastica e consistente. Se vi piace azzurratela leggermente con un po' di *bleu* sciolto nell'acqua: aggiungete a poco a poco tre ettogrammi di amido fino in polvere, ed avrete così una pasta solida che chiuderete in un vaso e lascerete riposare per 24 ore. Il pastigliaggio riesce così più liscio, meno coriaceo e non si ritira divenendo secco. Se il pastigliaggio è destinato ad essere colorato, lo dividerete, non appena ultimato, in altrettante parti quanti sono i colori di cui abbisognate. Sebbene questa pasta non sia mangiabile, astenetevi dall'adoperare colori nocivi. Dato il colore, conservate la pasta in recipienti di vetro coperti ed in luogo fresco. Si prepara pure il pastigliaggio pestando in un mortaio la gomma rammollita e passata per renderla bianca; aggiungete o poco a poco lo zucchero, affine di avere una pasta compatta; allora amalgamatevi assieme il rimanente zucchero e l'amido lavorandolo colla mano. Giova osservare che prima d'adoperare il pastigliaggio converrà lavorarlo alcuni minuti sul marmo spolverizzato d'amido.

GRADINATE.

Le gradinate si compongono di tre piccoli zocchi massicci, o meglio di cestelle di differente grandezza collocate una sopra l'altra e decorate al cornetto od altrimenti a piacimento. Sulla sommità di questa gradinata si pone ordinariamente un piccolo rialzo in grasso portante un canestrino guarnito di fiori od altro ornamento a piacere.

741 — Gelatina moscovita.

Togliete la scorza ad un piccolo ananasso crudo, ben profumato; tagliatelo a fette, mettetelo in

infusione con sciroppo leggermente vanigliato; aggiungete una parte della buccia, il sugo di due limoni; passatelo allo staccio in una casseruola, unitevi 50 grammi di colla di pesce chiarificata, due albumi d'uovi, e mettete la casseruola a fuoco vivace, con la frusta sbattete il liquido, fate attenzione che la colla non attacchi al fondo della casseruola, quando vedete che principia l'ebollizione, mettete sull'angolo del fornello acciò bolisca adagino per 5 minuti circa, guardare che sia ben chiara, e limpida, passatela alla salvietta, unitevi un bicchiere di Champagne; guardare che la gelatina sia ben zuccherata; versatela in un stampo a cilindro, tenetela sul ghiaccio. 40 minuti prima di servire fate congelare lo stampo con sale all'ingiro ed al di sopra; all'ultimo momento stendete la gelatina su un fondo in pastigliaggio ben guarnito e incollato su piatto, servite al momento, e guarnite con fette di ananasso.

742. — Budino soffice (soufflé) alla romana.

Fate un *biscuit roulé*, in questo modo: Mettete 4 uovi e 3 cucchiari di zucchero fino in un polzonetto, o piccolo caldaio di rame, montateli insieme colla frusta di ottone, e poi vi aggiungete quattro cucchiari di farina. Fate attenzione di metterla in modo di non far riabbassare il composto spumoso, e poi stendetelo su una lastra di rame imburata e infarinata, e cuocetelo al forno temperato. Dopo 10 minuti, tiratelo fuori, spalmate lestamente sulla superficie di esso della marmellata di albicocche, rotolate la pasta ben calda, formandone un rotolo strettissimo. Fatelo asciugare in forno ancora per pochi minuti, e quando è divenuto freddo tagliatelo in fette trasversali e sottili.

Con queste fette, foderate completamente le pareti interne imburate di uno stampo a forma di cupola, riempite il vuoto dello stampo con un composto da budino fatto così: Mettete in una casseruola un litro di latte, con un baccello di vaniglia e fatelo bollire; poscia porrete in un polzonetto 150 grammi di farina, versate su di essa man mano il latte caldo dimenando con mestolo; quando avrete versato tutto il latte e che la farina sia stata ben disciolta vi aggiungerete 150 grammi di zucchero, e un granello di sale. Fate bollire sul fuoco, dimenando sem-

pre affinché il composto divenga ben liscio, e quando questi si distaccherà con facilità dal fondo del polzonetto, lo leverete dal fuoco per metterlo in una catinello. Lasciate divenir freddo il composto e metteteci dentro sei rossi d'uova, dimenando bene col mestolo. Unite poi 150 grammi di burro liquefatto e 50 grammi di zucchero: allorchè la pasta sarà ben lavorata, vi unirete quattro o cinque bianchi d'uova sbattuti alla fiocca.

Dopo avere il tutto amalgamato versate il composto nello stampo già preparato e fatelo cuocere in forno, ma però al bagnomaria e senza coprirlo.

Al momento di servire rovesciate lo stampo sul piatto da servizio, salsate il budino con una salsa di albicocche e servite da parte una salsa di lamponi.

743. — Svedese di frutta, alla gelatina.

Pelate una dozzina di pomi intieri; e con il cucchiaino da legumi farete tante pallottole, che getterete, man mano, in un recipiente d'acqua fredda, acidulata; cuocetele leggermente in acqua parimenti acidulata; collocatele in una terrina, cospargetele con sciroppo, lasciatele raffreddare. Preparate intanto con'eguale quantità di pallottole di pere, che farete parimenti cuocere scarsamente con sciroppo leggero; scolatele, mettetele in una terrina; copritele con sciroppo a 25 gradi, colorato con un poco di carminio vegetale; date un solo bollire al liquido, onde colorare le frutta d'un bel rosso, lasciandole raffreddare nello sciroppo. Un'ora dopo, scolate le pallottoline di pere e di pomi su un pannolino, prendete due casseruoline, in una mettete due cucchiariate di pallottole di pere e nell'altra pari quantità di pomi; cospargetele con gelatina semi-congelata; prendete poscia le pallottoline ad una ad una, con la puota del lardatoio, per applicarle contro le pareti ed il fondo d'uno stampo a cilindro liscio, tenuto sul ghiaccio; alternate i colori nell'ordine come l'indica il modello. Montata che sia la svedese, riempite il vuoto con un preparato di pane di frutta, legato al momento stesso sul ghiaccio, e finito all'ultimo istante con salpicone di frutta candite. Lasciate consolidare il composto per 2 ore. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua

calda, e rovesciate la svedese su un fondo in pastigliaggio, ornato con bordura, disponete su la sommità un rosone in foglie di frutta candita e gelatina dolce.

744. — Albicocca.

L'albicocca è originaria dall'Oriente, di essa se ne distinguono più varietà. Frutto sanissimo, la cui polpa mucilagginosa, tempera convenevolmente quei temperamenti di costituzione nervosa e riscaldata, non confacente a quelle persone che sono in preda di malattie croniche nelle vie digerenti. Non così se vien sottoposto a cottura, divenendo allora di più facile digestione. Mangiando questo frutto lo si deve privare della pelle, poichè questa è sempre refrattaria all'azione dei succhi gastrici. Con questo frutto vengono preparate marmellate, gelatine e molte altre preparazioni. Le marmellate d'albicocche piacciono a tutti, dolce nutrimento per ammalati e convalescenti. Facendo la marmellata si unisce usualmente delle loro mandorle onde profumarla. Se ne devono mettere pochissime stantechè rancidiscono facilmente ed alterano la confettura, dandole un'acredine di sapor d'acido prussico. Queste mandorle messe in gran quantità possono recare gravi disturbi. Le gelatine sono più leggiere; confacenti ai convalescenti e più facili a digerirsi che le marmellate.

745. — Marmellata d'albicocche.

Cuocete delle albicocche in poltiglia con un poco d'acqua e prive del nocciolo, passate al setaccio e riposte in un tegame di rame non stagnato, fate cuocere lentamente con uguale peso di zucchero, sempre rimestando con una spatola, onde non si attacchino. Per conoscere la perfetta cottura se ne mette qualche goccia su d'un piatto, quando non si allarga è finita, indi si versa in piccoli vasi, fredda che sia vi si mette un piccolo rotondo di carta, che copra la marmellata umidita di spirito, ricoprite il vaso con carta pecora o con semplice carta intinta con gelatina fusa in acqua. Conservate in fresco.

746. — Composta d'albicocche.

Spaccate a lasciate indietro il frutto, cuocetelo con un sciroppo fatto, di tanta parte di

zucchero che d'acqua e qualche pelle di limone. Cotto il frutto, sgocciolatelo riducendo il sciroppo al punto voluto unendolo al frutto.

747. — Bordure di pane.

Sono quei crostini di pane fritti al burro e tagliati in vari modi secondo l'intelligenza del cuoco e si attaccano con una pasta semi-liquida composta con farina ed uova facendola asciugare mediante il calore. Servono queste per guarnitura a più sorta d'intingoli o vivande.

748. — Biscotto di mare.

Sorta di galletta composto a varietà di pane che per la cottura e durezza merita questo nome ed ha la proprietà di conservarsi molto tempo; esige buoni denti e da alcuni temperamenti è meglio digerita del pane. Quand'è in perfetto stato è un alimento dolce e riparatore ma non così aggradevole come il pane.

749. — Bignoli.

Varietà di frittura soffiata frita alla padella oltre al naturale vi si può unire la *purée* di qualsia ortaggio, riguardo alle frutta vanno tagliate a fette marinate con zucchero e qualche liquore intinto, in una pasta a friggere, indi fritte alla gran padella.

750. — Puddingo d'arrow-root.

Fate cuocere come sopra, su d'un litro, amalgamate 6 uova intieri e quattro rossi, passate il tutto al setaccio e fatelo cuocere al bagnomaria in uno stampo unto di burro.

751. — Avena mondata a grana.

Fate seccare l'avena al forno, vagliatela, spogliatela di tutte le pellicole, indi ben netta si fa macinare grossolanamente. La si fa cuocere nel brodo o nel latte, e così si ha un alimento agreevole e leggero, si cucina la minestra *d'arrow-root*.

752. — Caffè d'avena.

Torrefate l'avena come il caffè, macinatela e fatene l'infusione, come fosse, del caffè stesso. Prendetene con zucchero e latte. Questo caffè d'avena, così preso è lassativo, reca sollievo a

persone soggette a costipazioni e ad emoroidi. Due tazze a digiuno danno salutare effetto.

753. — Tisana d'avena mondata a grana.

Fate bollire in un litro d'acqua, riducendo ad un terzo 60 grammi d'avena mondata, pas-satela. Questo decozione possiede la proprietà della tisana d'orzo. Si dà ai soggetti di febbri infiammatorie, biliose, putride. Dilungata con latte è leggermente zuccherata, è molto confa-cente, a persone delicate, tormentate dalla tosse, e di stomaco abitualmente irritato o riscaldato.

754. — Albicocche al liquido, Siroppo e alcool.

Scegliete delle belle albicocche sane e non troppo mature. Mettele in acqua per farle bollire; giunte all'ebollizione, lasciatele qualche minuto senza che continui l'ebollizione. Sgocciolatele le-vandole con una schiumaiuola e ponetele a grand'acqua con un po' di allume fresco. For-mate un sciroppo con due parti di zucchero ed una d'acqua, si fa bollire questo sciroppo, unite e albicocche a questo sciroppo lasciandolo qual-che tempo ad una ebollizione impercettibile, indi si pongano in vasi di cristallo, freddi che siano, si riempiscono con due parti di alcool a 25 gradi ed una di sciroppo aromatizzato con qualche aroma come cannella, vainiglia ecc. Co-perti i vasi si pongono in sito fresco.

755. — Arancio mandarino.

Varietà d'arancio più piccolo, celebre per la sua polpa dolcigna, ed è più dolce e più aro-matica dell'arancio comune ed ha proprietà an-tiscorbutiche.

Altra varietà più deliziosa, migliore del man-darino cinese, è quella originaria dall'Italia me-ridionale il cui succo è eminentemente anti-scorbutico.

756. — Arancia forte.

Varietà d'arancia usata per varii usi culinari. Il suo sapore, ad un tempo acido, un poco a-maro, unito agli alimenti dà loro un delizioso sapore piccante principalmente colle carni fritte od arrostate.

I suoi fiori sono forniti di proprietà antispasmodiche, il suo succo è temperante.

Colla fermentazione della corteccia si ottiene un buon vino come il marsala. Si fanno gela-tine, liquori ecc.

757. — Acetosella.

Varietà d'acetosa che contiene molto acido ossalico, ed è usata in medicina come tempe-rante. Il sapor delle sue foglie è acido, pe-netrante ed agreabile. Si cucina come l'acetosa per la confezione di zuppe primaverili, e come guernizione a molti preparati di cucina, dando alle carni un sapor agretto ed appetitoso e for-mando un sano alimento. Contiene le medesime proprietà dell'acetosa e si cucina come essa.

758. — Bianco spino.

Frutti d'un alberetto spinoso, essi sono ro-tondetti e rossi, polposi, di sapor dolce e sono un po' astringenti. I ragazzi se li disputano co-gli uccelli, i quali ne sono golosi.

759. — Acetosa conservata.

Raccogliete l'acetosa in settembre, ben netta in più acque, trituratela, mettetela a cuocere con un pezzo di burro, sale a convenienza, ri-mestandola perchè non si attacchi, quando è ben cotta e priva dell'umidità che contiene, si mette in vasi, lasciandola raffreddare, indi si copre e conservasi in luogo fresco per l'occor-renza.

760. — Sciroppo d'aceto.

Fate sciogliere in un vaso di terra e posto al fuoco due parti di zucchero con una d'aceto. Sciolto il tutto che sia; filtrate e usatelo dilun-gato con acqua per confezionare bevande rin-frescanti.

761. — Sciroppo d'acetosa.

Si ottiene dal succo, pestandone al mortaio le foglie, spremendole, questo succo si fa bol-lire con due parti di zucchero. Questo sciroppo allungato con acqua riesce una sana bibita, dissetante, rinfrescante, antiscorbutica, ottima contro la diarrea.

762. — Gelatina d'ananas.

Tagliate un ananas maturo cuocetelo in siroppo, che sia affettato fino mettetelo in infusione con succo d'arancio e limoni. Filtrate questi succhi in cui fu infuso l'ananas e del suo siroppo. Fate una gelatina con 200 gr. zucchero, un litro acqua, 50 gr. gelatina di pesce, chiarificate; tiepido che sia e passato unite il sciroppo ed i succhi filtrate, provate la gelatina se è consistente indi decorate uno stampo coll'ananas affettato, unite la gelatina e fatela raffreddare. L'acido dell'ananas snervando la forza della gelatina non deve mai far bollire questa o col succo o col suo sciroppo.

763. — Salsa d'ananas.

Passate in poltiglia qualche pezzo d'ananas, dilungato con uno sciroppo consistente profumato alla vaniglia e legato con un cucchiaino di fecola di patate stemperata in acqua fredda. Servite questa salsa in unione agli ananas tagliati a dadi. Volendo unire rhum o qualche altro liquore va aggiunto al momento di servire. Questa salsa vien servita su dolci caldi o puddinghi che reclamano salse.

764. — Albicocche verdi confettate.

Dopo aver levata la fina peluria come si opera colle *frutta confettate*, foracchiatele e cuocetele; fatele rimanere in acqua a sgorgare per 24 ore. Copritele con un sciroppo tiepido da 20 a 24 gradi. Fate una corta e leggiera bollitura a questi frutti; indi poneteli in un vaso di terra.

765. — Ananas conservati in scatole.

Scegliete ananas ben maturi; privateli della parte membranosa che li riveste, fateli bollire a grand'acqua per 15 minuti, sgocciolateli e rinnovate l'ebollizione con un siroppo leggero per qualche minuto. Mettetelo in apposite scatole di latta con un siroppo a 20 gradi, saldate il coperchio fate bollire le scatole per un'ora al bagnomaria.

766. — Albicocche alla portoghese.

Cuocete questi frutti in vino bianco e zucchero come una composta, al momento di servirli unitevi un cucchiaino di rhum.

767. — Gelato misto all'italiana.

Fate ghiacciare con sale e ghiaccio per tre ore in uno stampo a colonna con coperchio, acqua colorita a colori differenti secondo la quantità del servizio. Servitelo su d'un piatto accendendovi nel vuoto interno un piccolo moccolo acciocchè dia un effetto risplendente, contornate questo con gelati misti di crema e frutta.

BEVANDE ALIMENTARI ED ECCITANTI.

Per bevande alimentari intendonsi latte e il brodo. Per bevande eccitanti intendonsi il caffè, il thè, l'alcool, il vino. Le bevande calde eccitano il cuore a maggiori pulsazioni, facilitano la traspirazione, l'abuso fiacca il ventricolo. Le bevande fredde esercitano sul ventricolo un'azione tonica sedativa. Il thè freddo è una bevanda rinfrescante la più tonica dell'estate, profumata leggermente con qualche fetta di limone. Le bevande prese poco per volta durante il pasto favoriscono la digestione. In gran quantità le bevande acquose levano l'appetito disturbando il corpo. Durante un pasto è prudenza di non cambiare tante qualità di vino, come vuolsi nei lauti banchetti o in giorni di festa in famiglia. Le bevande spiritose scuotono la sensibilità degli organi, e l'uso moderato perfeziona il gusto e giovano alla digestione, l'abuso trae con sè tristi conseguenze.

768. — Granatina.

Gradevole e rinfrescante sciroppo, si procede come per la *Soda Champagne*.

Facendo bollire le droghe in 4 litri d'acqua per qualche minuto, indi col detto liquido passato si formi un sciroppo con 5 chili di zucchero riducendolo a 40 gradi.

Quando è ancor tiepido vi si unisce del buon vino bianco da portarlo a 30 gr. dandogli il color del carminio.

Proporzioni: colandri gr. 20, canella 30, macis 5, vaniglia 10, acido citrico 15, limoni zestati 5, aranci 6, melagranate 12.

769. — Bevanda gazosa.

Fate un sciroppo di qualsiasi frutta desiderate, delungate due decilitri di questo sciroppo con 15 d'acqua unitevi 8 grammi d'acido tartarico con altrettanto di bicarbonato di soda, riempite le bottiglie, turate ermeticamente, legate con spago, ed usatene all'occorrenza.

770. — Ratafià di fiori d'aranci.

Mettete in infusione fiori d'aranci con zucchero fino. Lasciatelo in questa guisa per 10 o 12 ore ma non di più, poichè ne diverrebbe amaro. Levate questi fiori dall'acqua ed unitevi dell'acquavite.

Dopo un mese fate un sciroppo, con parte di quest'acqua e zucchero.

Proporzioni: Grammi 100 fiori d'aranci, gr. 750 di zucchero, 6 decilitri d'alcool 4 di acqua.

771. — Sciroppo d'agresto.

Con due parti di zucchero ed una di agresto formate un sciroppo, procedendo come per gli altri.

772. — Altro sciroppo d'Agresto.

Formate un sciroppo con due parti di zucchero ed una d'acqua, dopo bollito qualche istante unite 400 gr. di sugo di agresto per ogni litro di sciroppo, continuatene l'ebollizione sino alla densità voluta pei sciroppi a 32 gradi.

773. — Essenza di fiori d'aranci.

Si ottiene distillando i fiori coll'acqua. Appena preparata è giallastra, ma non tarda a colorirsi in rosso aranciato per ragione diretta dei raggi-solari o di una luce diffusa. Essa è fluida e più leggiera dell'acqua. Possiede un odore aromatico, soave e differente dell'acqua dei fiori d'aranci. Vien usata per preparazioni farmaceutiche ed in profumeria.

774. — Sciroppo di asparagi.

Pestate nel mortaio una certa quantità di verde onde sia ben chiaro, unite due volte tanto del suo peso di zucchero, fatelo bollire per qualche istante, sempre schiumandolo. Freddo che sia, ponetelo in bottiglia. Come rimedio, è considerato efficace a guarire molti mali, ma le sue vere proprietà non sono ancora abbastanza giustificate.

Questo sciroppo da solo, o messo in infusione a foglie di Melissa, si crede abbia le proprietà di calmare i movimenti spasmodici del cuore e dei polmoni.

775. — Crema d'assenzio.

Si mette in infusione per qualche settimana con un litro d'alcool a 22, 2 gr. fiori d'assenzio, 1 grammo d'anici. Si fa un sciroppo con un mezzo litro d'acqua ed un chilo di zucchero; freddo che sia si filtra il composto unito.

776. — Sciroppo digestivo d'assenzio.

Mettete tanto quanto un bicchiere d'acqua bollente, 30 grammi di foglie e fiori d'assenzio copriteli. Freddo che sia sgocciolatene il liquido. Mettete due parti di zucchero e questo liquido in un tegame fatene un sciroppo a 32 gradi e mettetelo in bottiglia. Questo sciroppo da prendersi dai 10 ai 15 grammi per giorno è vermifugo, ottimo per male al petto.

777. — Assenzio pontico.

Qualità d'assenzio rinomato per le sue qualità toniche e stimolanti, usato parimenti per diversi usi e per la confezione d'inebrianti liquori di sapore meno amaro e meno odorante dell'assenzio romano.

778. — Assenzio marino.

Varietà d'assenzio col quale talvolta vien adulterato l'assenzio romano, ed il suo sapore ed odore è meno pronunciato.

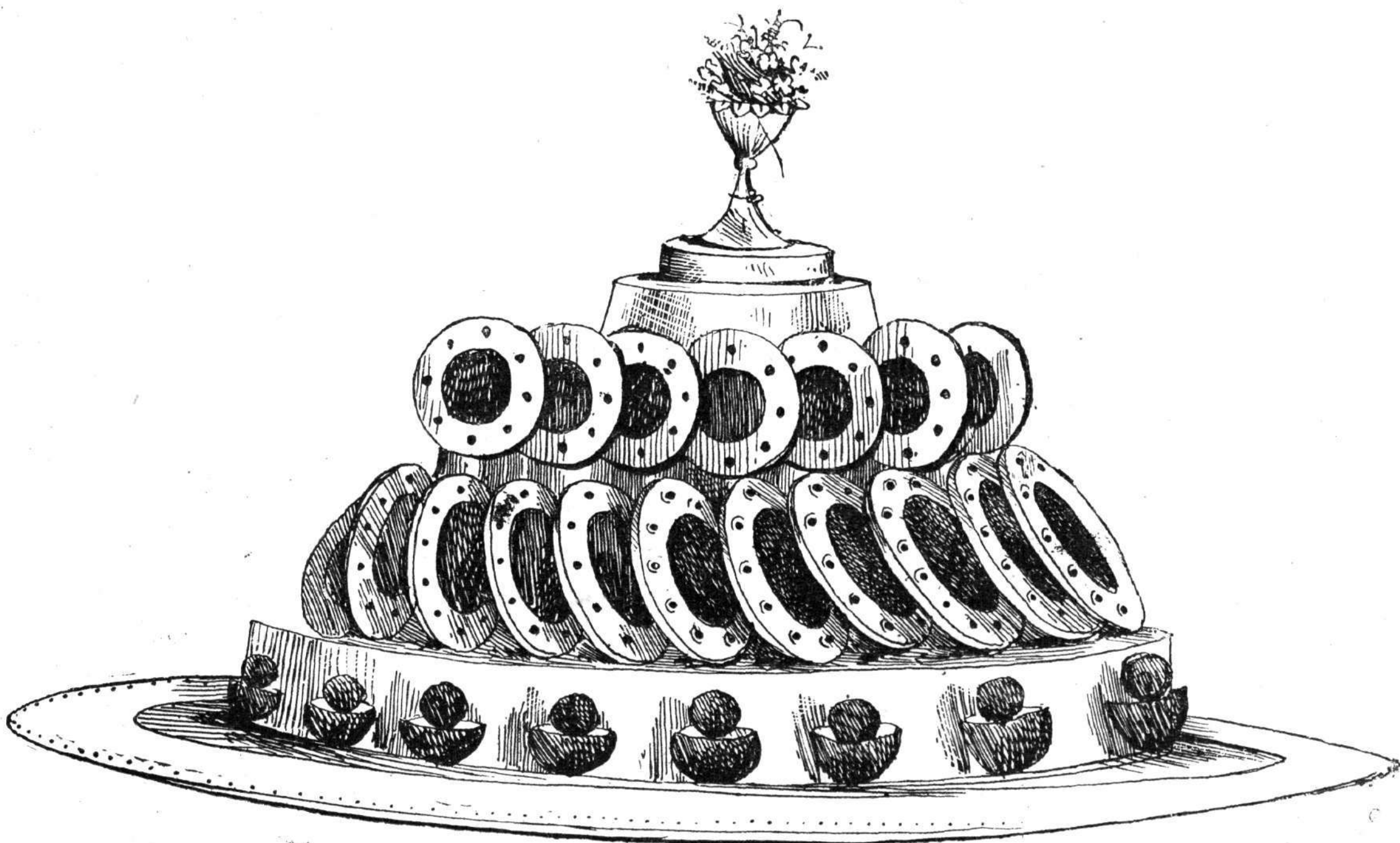
779. — Anisetta di Bordeaux.

Questo liquore, gradevole e stomatico che si prende puro dopo il pasto o misto all'acqua a-

vanti, dando così una rinfrescante bevanda, non è confacente alle persone che mal digeriscono che ne devono astenere come di qualsiasi altro liquore. Pestate 60 gr. d'anice stellato, 20 gr. coriandoli, 5 gr. cannella, 5 chiodi di garofano, indi ponete il tutto in infusione in un litro

di litro d'acqua di rose; 50 gr. acqua di fior di limone; 4 gr. radice d'angelica; 1 bastoncino vaniglia; 10 gr. chiodi di garofano. Tenete il tutto in infusione in un recipiente con un litro e mezzo di alcool a 36 gradi per 8 o 10 giorni agitando di tanto in tanto il recipiente ben tu

GALANTINE DI POLLASTRE ALL'ITALIANA.



(97) Dosi: Due pollastre. 500 grammi i filetto di maiale, 250 grammi di carne magra di vitello, 500 grammi di lardo, 300 grammi di lingua scarlatta, 300 grammi di giambone cotto, 300 grammi di lardo imbianchito, 2 peducci di vitello, 100 grammi di citrioli ad eguale quantità di pistacchi mondati, sale e spezie composte.

Disossate le 2 pollastre come di solito formando le galantine, cuocetele, e fatele raffreddare sotto pressione. Regolatele, tagliatele in fette uniformi, disponetele in corona su un grosso strato di gelatina congelata sul fondo d'un piatto oblungo, riempite il centro con una insalata di legumi all'italiana, guarnite il piatto con gelatina trita ed in crostoni.

d'alcool a 22 gradi per circa 15 o 20 giorni agitando di tanto in tanto il recipiente. Unite quest'infusione con un sciroppo composto con 2 chili di zucchero ed 1 d'acqua, filtrate il tutto ben chiaro.

780. — Alchermes.

Liquore che anticamente era chiamato Lattovario. Proporzioni: 60 gr. d'acqua di gelsomino; 100 gr. di grani d'alchermes, un quarto

rato. Formate un sciroppo con 3 kgr. di zucchero e 2 d'acqua, filtrate e ponete in bottiglie.

781. — Altra qualità d'alchermes.

Ponete in infusione, come dissi antecedentemente in un mezzo litro d'alcool a 32 gr. 15 gr. cannella, 5 gr. di garofano, mezzo gambo di vainiglia, di 50 gr. grani d'alchermes, pestate il tutto, unite all'infusione 100 gr. acqua di rose. Dopo 10 giorni d'infusione unitelo ad un sci-

roppo composto con 500 gr. di zucchero e 200 d'acqua, indi filtrate.

782 — Kouglof alla viennese.

Grammi 500 di farina
 " 500 di burro
 " 15 di lievito
 " 10 di sale
 " 10 di zucchero
 N. 16 uova

Ponete il burro a rammollire in una terrina senza lasciarlo fondere, lavorandolo bene con una spatola di legno, unite un uovo indi una bella cucchiata di farina; così di seguito finchè le uova e la farina sianò ben miste al burro lavorando il tutto vivamente. Sciogliete il lievito con un quarto di bicchiere d'acqua, unite alla pasta incorporando il sale e lo zucchero. Mettetela in uno stampo a Babà, spolverizzando di mandorle tagliate a filetti, indi finite procedendo come il Babà. Questo dolce non dev'essere scioppato.

783 — Damp-boudin.

Grammi 400 di farina
 " 100 di burro

Grammi 500 di zucchero

" 5 di sale

N. 5 tuorli d'uova

un bicchiere e mezzo di latte.

Sciogliete il lievito con un quarto della farina, aumentato che sia del doppio, unitelo col rimanente della farina, mischiandone i tuorli d'uova ed il latte poco per volta introduce il burro fuso con lo zucchero e sale, lavorando bene il tutto; fatelo levare in sito privo d'aria e tiepido. Lavorate novellamente la pasta, formate dei pezzi grossi quanto un piccolo uovo, poneteli uno accanto all'altro in una teglia di alto bordo, ungendo ciascun pezzo con burro fuso, onde non si attacchino insieme. Lasciate alzare dolcemente per 2 ore, cuocete a forno dolce, serviteli caldi con crema inglese alla vainiglia.

784 -- Crema inglese.

Ponete in infusione in 4 decil. di latte un gambo di vainiglia unite questo latte ad otto tuorli d'uova sciolti in 150 gr. di zucchero, fate cuocere a fuoco procedendo come per le creme.

Fine dell'Opera

INDICE GENERALE ANALITICO

DELLE

MATERIE CONTENUTE

NELL' OPERA

L' IMPERATORE DEI CUOCHI

DEL

Conte VITALIANO BOSSI

COLLA COADIUVAZIONE DI

ERCOLE SALVI GIA' CAPO CUOCO DEL MINISTERO DEGLI ESTERI
E DELLA CASA MILITARE DI S. M. IL RE D'ITALIA



INTRODUZIONE pag. 3.

Degli antipasti pag. 260.

**Brodi, sughi, zuppe, riso e paste asciutte e
ripiene.**

Brodo pag. 6.

Consumato pag. 13.

Dei brodi e sughi pag. 256.

Modo di fare un brodo consumato pag. 262.

Brodo economico per famiglia pag. 262.

Brodo consumato con pasta pag. 263.

Consumato alla Magliani pag. 263.

Consumato alla Brunoise pag. 266.

Brodo consumato alla Bombrini pag. 268.

Brodo di magro *Cuort-bouillon* bianco per i pesci
di mare pag. 218.

Sugo di olio pag. 202.

Minestra di pasta alla tedesca pag. 22.

Minestra di gnocchi pag. 22.

Minestra di pasta in genere pag. 22.

Minestra di pasta pignola detta anche bigné
pag. 22.

Minestra composta pag. 23.

Minestra detta Mariconda pag. 23.

Minestra a foggia di quella di spugnola pag. 24.

Minestra d'orzo pag. 24.

Minestra di vermicelli pag. 208.

Minestra di semolino pag. 202.

Tagliatelle alla casalinga pag. 359.

Altra pasta alla cuciniera pag. 359.

Zuppa di grasso alla santè pag. 16.

Zuppa di cipolle pag. 16.

Zuppa di cavolo pag. 16.

Zuppa al sugo di funghi pag. 17.

Zuppa di erbaggi pag. 18.

Zuppa di castagne pag. 18.

Zuppa alla vercellese pag. 18.

Zuppa di fegato pag. 18.

Zuppa di campagna pag. 18.

Zuppa di Loovertise o Luppoli pag. 18.

Zuppa di pane fritto pag. 18.

Zuppa di latte pag. 19.

Zuppa di vino pag. 19.

Zuppa di rane pag. 19.

Zuppa di birra pag. 19.

Zuppa di magro alla francese pag. 19.

Zuppa di magro alla milanese pag. 19.

Zuppa purea alla Regina pag. 19.

Zuppa alla purea di piselli anche secchi pag. 20.

Zuppa con purea di lenti pag. 20.

Zuppa con purea di selvaggina pag. 20.

Zuppa con purea di fegato di vitello pag. 20.

Zuppa alla purea di pomi di terra pag. 20.

Zuppa alla purea di carote pag. 20.

Zuppa alla purea di pesce pag. 21.

Zuppa di rape pag. 21.

Zuppa di latte pag. 24.

Zuppa di lenti all'olio pag. 202.

Zuppa di fecola pag. 208.
 Zuppa di ceci pag. 235.
 Zuppa al latte di mandorle pag. 247.
 Zuppa al The pag. 247.
 Zuppa di zucche pag. 247.
 Zuppa al cioccolato senza cioccolato pag. 247.
 Zuppa di farina tostata pag. 247.
 Delle zuppe o minestre pag. 261.
 Zuppa di riso pag. 263.
 Zuppa di riso e verdura con brodo pag. 263.
 Zuppa di riso e piselli alla padovana pag. 263.
 Zuppa Giulietta pag. 263.
 Zuppa di speranza pag. 264.
 Zuppa all'imperatrice pag. 264.
 Zuppa di Lucullo pag. 264.
 Zuppa di riso e fagioli pag. 264.
 Zuppa Garbure con lattughe pag. 265.
 Zuppa di girasoli con riso pag. 265.
 Zuppa di verdura pag. 266.
 Zuppa di code di manzo alla milanese pag. 266.
 Zuppa di fave e lattuga pag. 267.
 Zuppa purée di leprotto al riso pag. 267.
 Zuppa di lenti e pasta pag. 267.
 Zuppa di castagne alla Montanara pag. 267.
 Zuppa alla francese pag. 267.
 Zuppa di purée all'Umberto pag. 268.
 Zuppa Kalia alla Russa pag. 269.
 Zuppa alla Rothschild pag. 269.
 Zuppa " ouilla " alla Spagnuola pag. 269.
 Zuppa di riso con brodo di rane pag. 270.
 Zuppa di purée di piselli pag. 270.
 Zuppa di purée di porri alla Duchessa pag. 270.
 Zuppa di purée di cipolle pag. 271.
 Zuppa di purée di perniciotto alla gentiluomo pag. 271.
 Zuppa di Sitos pag. 271.
 Zuppa di purée di fagiano alla Viennese pag. 271.
 Zuppa di purée di pollame alla Julienne pag. 271.
 Zuppa all'imperiale pag. 271.
 Zuppa di riso alla Valenciennes pag. 272.
 Zuppa di " croûte " au-pot pag. 272.
 Zuppa di crema d'orzo pag. 273.
 Zuppa di uova filate pag. 274.
 Zuppa di pesce alla Marsigliese pag. 274.
 Zuppa di storione pag. 274.
 Zuppa di falsa tartaruga pag. 274.
 Zuppa cacciatore alla Spencer pag. 275.
 Zuppa di scampi all'indiana pag. 275.
 Minestrone alla Milanese pag. 266.

Verzata pag. 23.
 Riso scolato detto in cagnone pag. 16.
 Riso e pomi d'oro pag. 16.
 Riso e cavoli pag. 15.
 Riso in padella pag. 15.
 Risotto di grasso pag. 15.
 Risotto di magro pag. 15.
 Risotto per fritto pag. 28.
 Maccheroni alla Napoletana pag. 200.
 Maccheroni alla Regina pag. 339.
 Maccheroni alla Napotetana pag. 339.
 Maccheroni alla Moutglas pag. 341.
 Maccheroni alla domenicana pag. 351.
 Maccheroni alla Moutglas pag. 359.
 Gnocchi di fegato alla tedesca pag. 23.
 Gnocchi tedeschi per minestra pag. 23.
 Gnocchi di riso pag. 24.
 Gnocchi di pane bianco pag. 104.
 Un piatto di gnocchi pag. 198.
 Gnocchi alla tedesca pag. 199.
 Gnocchi di pomi di terra pag. 220.
 Gnocchetti di pomi di terra pag. 236.
 Gnocchi alla tedesca pag. 360.
 Raviolotti di grasso pag. 21.
 Raviolotti di magro pag. 22.
 Raviolotti di verdura pag. 22.
 Ravioli all'Italiana pag. 359.
 Ravioli alla milanese pag. 359.
 Ravioli di spinaci pag. 403.
 Tortelli di farina pag. 103.
 Tortelli di riso pag. 103.
 Malfatti di verdure diverse pag. 115.
 Agnolotti pag. 403.

PIATTI DI CARNE DIVERSI

Bue o Manzo.

Manzo alessato pag. 32.
 Manzo in ristretto detto anche alla moda pag. 32.
 Costa di manzo in ristretto pag. 33.
 Stufato di manzo pag. 32.
 Filetto di manzo pure in ristretto pag. 34.
 Manzo filettato in ristretto pag. 34.
 Manzo alla Portoghese pag. 34.
 Manzo alla Boema pag. 34.
 Manzo lessato all'inglese pag. 34.
 Culatta di manzo al forno pag. 35.
 Manzo al forno in altro modo pag. 36.
 Lingua di manzo pag. 36.
 Cervella di manzo pag. 36.

Arnioni di manzo alla casalinga pag. 36.
 Coscia di manzo alla Cardinale pag. 36.
 Braciuoie di manzo incartate pag. 36.
 Lonza di manzo all'ungherese pag. 37.
 Manzo alla Spagnola pag. 37.
 Palato di manzo marinato pag. 103.
 Manzo arrosto: Rostbeef pag. 123.
 Manzo arrosto in altro modo pag. 123.
 Manzo sulla graticola pag. 123.
 Manzo di punta di petto, idem pag. 123.
 Manzo di filetto allo spiedo pag. 124.
 Braciuoie di manzo incartate pag. 124.
 Palato di manzo allo spiedo pag. 124.
 Manzo marinato arrosto pag. 124.
 Beefsteacks di filetto di manzo all'inglese pag. 124.
 Filetto di manzo allo spiedo pag. 205.
 Beefsteacks di filetto di manzo in altro modo pag. 206.
 Hâchis di bue pag. 206.
 Manzo alla moda, freddo pag. 208.
 Hâchis di manzo pag. 210.
 Lingua di manzo allo spiedo pag. 110.
 Trippa di manzo alla borghese pag. 210.
 Manzo alla paesana pag. 210.
 Coda di bue alla marinara pag. 211.
 Coda di bue alla Sainte-Menehould pag. 211.
 Costole di bue nella carta pag. 211.
 Manzo in mironton pag. 211.
 Petto di bue alla tedesca pag. 211.
 Lingue e coppe di manzo. Come si preparano salate ed affumicate pag. 240.
 Manzo alla Kossut pag. 243.
 Culaccio di bove alla Lamarmora pag. 311.
 Filetto di bue alla capuccina pag. 312.
 Lombo di bue alla piemontese pag. 312.
 Filetto di manzo all'ungherese pag. 312.
 Manzo alla Kossuth pag. 313.
 Filetto di manzo alla polacca pag. 315.
 Manzo abrugiato alla fiamminga pag. 314.
 Filetto di manzo alla moderna pag. 315.
 Filetto di bue marinato all'Indiana pag. 315.
 Tourne-dos di filetto di bue al crostone pag. 315.
 Il bue o manzo pag. 303.
 Lombata di bue alla giardiniera pag. 308.
 Beefsteacks alla Chateaubriand pag. 308.
 Culatta di manzo glassata alla romana pag. 308.
 Manzo in umido del Curato pag. 308.
 Manzo alla modenese pag. 310.
 Tourne-dos di filetto di bue alla Crispi pag. 316.

Tourne dos di filetto di bue alla bavarese pag. 313.
 Tourne dos alla diplomatica pag. 316.
 Lingua di bue alla romana pag. 316.
 Tourne-dos alla Bismarck pag. 316.
 Costole di manzo alla gratella con burro pag. 316.
 Noce di manzo in stufato alla provenzale pag. 319.
 Manzo pasticciato pag. 319.
 Insalata di manzo alla provinciale pag. 320.
 Costa di manzo ai cetrioli (cocomeri) pag. 320.
 Lombata di bue a stufato pag. 320.
 Bue in miriton pag. 320.
 Filetto di bue alla genovese pag. 320.
 Rumsteachs Rump-steak alla Bearnese pag. 322.
 Code di bue a l'estragone pag. 322.
 Filetto di manzo alla Laura pag. 322.
 Bianchetta di bue alla casalinga pag. 323.
 Manzo alla gelatina pag. 323.
 Rostbeeff glassato alla gelatina pag. 330.
 Spiegazione della bistecca pag. 376.

Vitello.

Testa di vitello lessata, modo semplice pag. 34.
 Punta di petto di vitello alla tedesca pag. 35.
 Testa di vitello lessata pag. 35.
 Vitello in fricandeau piccante pag. 37.
 Polpette di vitello in umido pag. 38.
 Cotolette di vitello impanate pag. 38.
 Nocetta di vitello alla francese pag. 38.
 Fricandò di vitello pag. 38.
 Fegato di vitello alla casalinga pag. 39.
 Cotolette di vitello alla Lionese 38.
 Coratella di vitello alla borghese pag. 39.
 Coscia di vitello alla crema pag. 39.
 Gateau freddo di vitello all'inglese pag. 39.
 Testa di vitello alla casalinga pag. 40.
 Orecchie di vitello pag. 40.
 Frastaglie di vitello alla casalinga pag. 40.
 Fegato di vitello alla casalinga pag. 40.
 Piedi di vitello alla Francese pag. 41.
 Piedi di vitello fritti pag. 41.
 Cotolette di vitello sulla graticola pag. 42.
 Cotolette di vitello marinate pag. 42.
 Braciuoie di vitello alla casalinga pag. 42.
 Fegatelli di vitello in umido pag. 43.
 Tomaselle di trippa di vitello dette parigine pag. 43.
 Fesa (noce) di vitello al prezzemolo pag. 44.
 Fettine di vitello in umido pag. 44.

Testa di vitello alla casalinga pag. 44.
 Coscia di vitello lardata pag. 45.
 Lingua di vitello con le mandorle pag. 45.
 Lingue di vitello in " Fricandeau " pag. 46.
 Vitello in ragout pag. 46.
 Fricassee di avanzi di vitello arrostito pag. 46.
 Vitello con pomi di terra pag. 46.
 Lonza di vitello girata pag. 125.
 Polpette di vitello arrosto pag. 125.
 Arrosto di lombo di vitello all'Ungherese pag. 126.
 Braciuciole di vitello alla Russa pag. 126.
 Lingua di vitello allo spiedo pag. 126.
 Vitello arrosto alla crema pag. 126.
 Arrosto di vitello all'inglese pag. 126.
 Noce di vitello pag. 200.
 Vitello accomodato ad uso di tonno pag. 200.
 Vitello ad uso di tonno pag. 203.
 Fricandeau di vitello alla borghese pag. 206.
 Orecchie di vitello coi piselli pag. 211.
 Fegato di vitello allo spiedo pag. 212.
 Cuore di vitello alla borghese pag. 212.
 Bianchetta (Specie di fricassea di vitello) pag. 212.
 Petto di vitello ripieno pag. 212.
 Petto di vitello guarnito di lenti pag. 213.
 Cotolette di vitello al gr. ciale pag. 213.
 Coscia di vitello alla crema pag. 213.
 Polpettone di vitello pag. 225.
 Pasta di vitello e giambone pag. 251.
 Cervella di vitella alla piemontese pag. 287.
 Rissolle di vitello pag. 288.
 Vitello o vitella pag. 304.
 Dei Roastbeef pag. 311.
 Roastbeef alla francese pag. 312.
 Vitello alla borghese pag. 314.
 Stufatino di vitello pag. 314.
 Scaloppine di vitello all'italiana pag. 316.
 Costolette di vitello picchettate pag. 316.
 Costolette di vitello panate alla svizzera pag. 317.
 Orecchie di vitello fritte pag. 317.
 Fegato di vitello alla genovese pag. 318.
 Rognone di vitella alla bonne-femme pag. 318.
 Filetti di vitello alla diplomatica pag. 324.
 Noce di vitello alla Lorenese pag. 324.
 Noce di vitello alla Moutglas pag. 324.
 Testa di vitello alla napoletana pag. 325.
 Noce di vitello alla giardiniera pag. 325.
 Costolette di vitello alla Cairoli pag. 326.
 Sella di vitello all'inglese pag. 326.
 Sella di vitello alla parigina pag. 326.
 Testa di vitello in insalata alla piemontese p. 326.

Lombata di vitello alla Moutglas pag. 330.
 Lombata di vitello alla Macedonia pag. 331.

Maiale.

Cotolette di porco in " ragout " pag. 60.
 Spalla di porco all'Olandese pag. 61.
 Cosciotto di porco sgrassato pag. 61.
 Un piatto di orecchie di porco pag. 62.
 Fegatelli di maiale pag. 62.
 Porchetta da latte alla provenzale pag. 62.
 Prosciutto con fette di pane fritto pag. 63.
 Prosciutto in pasticcio pag. 63.
 Prosciutto lessato di maiale salato pag. 64.
 Porchetto da latte in fricassea pag. 63.
 Ragout di piedi di maiale pag. 63.
 Porco colle lenticchie pag. 63.
 Braciuciole di fegato di maiale alla veneziana pag. 64.
 Lombo di maiale fra due fuochi pag. 64.
 Coscia di maiale ripiena alla gran Sultana pag. 65.
 Porchetto da latte alla lionese pag. 66.
 Porchetto da latte in gateau pag. 66.
 Costolette di porco sulla graticola pag. 127.
 Lingue di porco sulla graticola pag. 127.
 Piedi di porco alla Saint-Cloud. pag. 127.
 Arista ossia schiena di porco allo spiedo pag. 128.
 Porchetto da latte arrosto pag. 128.
 Porchetto da latte alla Melfi pag. 128.
 Arrosto di porco pag. 128.
 Prosciutto arrosto pag. 130.
 Arrosto di porco all'Irlandese pag. 130.
 Piedi di porco alla semplice pag. 205.
 Crepinette di piedi di maiale pag. 287.
 Maiale o porco pag. 304.
 Porcellino arrosto pag. 333.
 Testa di maiale alla salvia pag. 334.
 Prosciutto glassato agli spinaci pag. 334.
 Giambone alla borgognona pag. 334.
 Lombata di maiale alla napoletana pag. 335.
 Quarto di maiale alla milanese pag. 335.
 Orecchie di maiale alla purée di lenticchie pag. 336.
 Piedi di maiale alla polonese pag. 336.
 Costolette di maiale alla castigliana pag. 336.
 Testa di maiale alla salsa piccante pag. 337.
 Costolette di maiale alla purée di castagne pag. 343.
 Costolette di maiale ai tartufi pag. 343.
 Cremaschini di maiale pag. 345.

Testa di maiale arrotolata pag. 356.

Cosciotto di maiale pag. 364.

Agnello.

Lingue d'agnello alla parmigiana pag. 55.

Cervella di agnello all'Inglese pag. 55.

Spalla di agnello tra due fuochi pag. 55.

Rognoni di agnello alla tartara pag. 55.

Orecchie di agnello alla spagnuola pag. 55.

Agnello in fricassea pag. 56.

Cotolette di agnello in " papilotte " alla francese pag. 56.

Cosciotto d'agnello alla francese pag. 56.

Coscia di agnello in bianchetta alla spagnola pag. 58.

Orecchie di agnello ripiene al forno pag. 138.

Arrosto di coscia d'agnello all'olandese pag. 138.

Coste di agnello alla Villeroi pag. 287.

Orecchie di agnello fritte pag. 287.

Costolette d'agnello alla Villeroi pag. 290.

Costolette d'agnello incartocciate pag. 290.

Costolette d'agnello nella rete pag. 319.

Petti d'agnello alla casalinga pag. 327.

Coratella di agnello, abbacchio o capretto alla matriciana pag. 327.

Spezzato d'agnello alla Sabinese pag. 336.

Pasqualine d'agnello pag. 346.

Quarto d'agnello, con salsa alla menta. pag. 346.

Castrato.

Coscia di castrato alla francese pag. 58.

Lingue di castrato incartate pag. 59.

Lingue di castrato " glacée " pag. 59.

Castrato all'aceto pag. 59.

Dorso di castrato pag. 59.

Costolette di castrato alla francese pag. 139.

Bracirole di castrato pag. 139.

Lingue di castrato nella carta pag. 139.

Coscia di castrato arrosto pag. 139.

Stufato di castrato alla casalinga pag. 331.

Costolette di castrato alla genovese pag. 331.

Ragout di castrato alla francese pag. 331.

Amorsellato di castrato alle uova affogate pag. 335.

Filetti di castrato in salsa pepata pag. 335.

Filetti di castrato alla spoletina pag. 335.

Filetti di castrato allo scarlatto pag. 335.

Orecchie di castrato pag. 336.

Coscia di castrato al capriolo pag. 336.

Coscia di castrato alla polacca pag. 336.

Montone.

Fricassea di montone pag. 59.

Code di montone alla crema pag. 59.

Cosciotto di montone, ossia coscia rosolata con salsa alla peverada pag. 204.

Cosciotto di montone alla russa pag. 204.

Cotolette di montone all'amoroso pag. 204.

Montone pag. 304.

Cotolette di montone con poltiglia di cipolla dette alla " soubise " pag. 318.

Cosciotto di montone all'inglese pag. 318.

Costolette di montone all'inglese pag. 319.

Lingue di montone alla Nivernese pag. 326.

Rognone di montone alla provenzale pag. 326.

Pecora.

Pecora pag. 304.

Piatti di carni diverse e carni insaccate.

Fricassea di capretto pag. 60.

Salame di manzo pag. 35.

Trippe in manicaretto pag. 36.

Braciola alla russa pag. 37.

Polpette distese alla reale pag. 38.

Cotolette braciolate pag. 38.

Polpette piccate asciutte pag. 38.

Polpette in casseruola pag. 42.

Fegato insteccato pag. 43.

Fegato per pasticcio pag. 43.

Fegato intiero pag. 43.

Cotolette alla minuta pag. 43.

Cotolette alla tedesca pag. 44.

Cervella per piatto di mezzo pag. 44.

Cervella in altro modo pag. 44.

Polpettone stufato pag. 45.

Salciccia di cappone pag. 50.

Cotichini alla tedesca pag. 51.

Fegatini alla Portoghese pag. 57.

Lingua alla fiamminga pag. 59.

Salciccini di castrato pag. 60.

Cotolette in altro modo pag. 60.

Sanguinacci pag. 62.

Salsiccini di sangue pag. 103.

Salciccini di cervella pag. 103.

Salciccia di fegato pag. 103.

Polpette allo spiedo in altro modo pag. 127.

Crocchette di ogni sorta di carne cotta pag. 205.

Crouûtes au jambou, cioè fette di pane arrostiti pag. 219.

Pallottoline di carne cotta pag. 251.

Stufato alla fiorentina pag. 314.
Soufflè di fegato alla diplomatica pag. 318.
Polpette alla milanese pag. 332.

POLLI, CAPPONI, TACCHINI, ANITRE, ECC.

Anitra.

Anitra con salsa pag. 54.
Anitra con ripieno pag. 54.
Anitra alla fiamminga pag. 54.
Anitra in stufato pag. 54.
Anitra arrosto pag. 130.
Anitra in *Rochepot* pag. 214.
Anitra guarnita di rape pag. 215.
Anitra alla Bearnese pag. 215.
Anitra all'Italiana pag. 215.
Anitra alla purée verde pag. 215.
Coscie d'anitre alla Moutglas pag. 324.
Anitrelle ai piselli pag. 340.
Filetti d'anitra alla provinciale pag. 343.
Filetti d'anitra all'aristocratica pag. 347.
Anitra pag. 387.
Anitra accosciata pag. 387.
Anitra abbragiata pag. 387.
Anitra arrostita pag. 387.
Anitra farcita pag. 387.
Anitra all'inglese pag. 387.
Anitra allo spiedo pag. 388.
Anitra in salmis pag. 388.
Anitra all'agresto pag. 388.
Anitra in salsa pag. 388.
Filetti d'anitra pag. 388.
Fegato di anitra pag. 390.

Cappone.

Cappone lessato con ripieno di uova pag. 35.
Capponi, pollastri e pollastrelle pag. 46.
Cappone caldo con salsa pag. 48.
Cappone a la braise pag. 50.
Cappone di galera per magro pag. 103.
Cappone arrosto privilegiato pag. 131.
Cappone arrosto semplice ordinario pag. 131.
Cappone pag. 307.
Cappone alla Genovese pag. 336.
Capponi abbragiati alla spoletina pag. 338.
Capponi alla Tolosa pag. 338.

Faraona.

Gallina faraona pag. 307.
Faraone alla lionese pag. 344.
Galline faraone al sauté pag. 344.

Oca.

Oca in stufato pag. 54.
Oca ripiena allo spiedo pag. 132.
Oca arrostita al forno pag. 132.
Oca in altro modo pag. 132.
Oca giovane ripiena e cotta sullo spiedo pag. 215.
Oca alla "daube", cioè in stufato pag. 216.
Oca arrostita pag. 323.
Oca alla chipolata pag. 340.

Piccione.

Piccioni con fagiuoli all'olandese pag. 52.
Piccioni improvvisati pag. 53.
Piccioni alla marinara pag. 53.
Composta di piccioni pag. 54.
Piccioni ripieni allo spiedo pag. 135.
Piccioni arrosto alla "papilotte", pag. 135.
Piccioni alla graticola con salsa d'agresto pag. 136.
Piccioni alla "crepandine", con salsa pag. 216.
Piccioni guarniti di piselli pag. 216.
Piccioni al "court-bouillon", pag. 216.
Piccioni al vino bianco pag. 343.
Piccioni alla "crapandine", pag. 387.
Piccioni alla "maitre d'hôtel" pag. 387. „

Pollo.

Fegato di pollo nelle cassetine pag. 26.
Polli allessi pag. 32.
Pollastra con crema pag. 47.
Pollastra all'intingolo pag. 47.
Pollastra alla tartara pag. 47.
Pollastri alla "gibellotte", pag. 47.
Polli foggati in pane pag. 47.
Pollastra al bianco mangiare pag. 47.
Polli e piccioni marinati pag. 48.
Fricassee di polli pag. 48.
Polli in padella pag. 48.
Creste di pollastri pag. 48.
Pollastro ripieno pag. 48.
Coscie di polli ripiene pag. 49.
Pollastri marinati allo strutto pag. 49.
Pollastro coi piselli pag. 50.
Entrée di pollastre dissossate pag. 50.
Coscie di pollo d'india ripiene pag. 51.
Piatto freddo di pollastri alla polonese pag. 51.
Creste di pollastri al zabaione pag. 52.
Torta di pollame pag. 86.
Pollastri arrosto alla Invernoise pag. 133.
Pollastri alla Bordoise pag. 133.
Pollastri alla giardiniera pag. 134.

Pollastra alla cuciniera pag. 134.
 Pollastri arrosto (modo semplice) pag. 134.
 Pollastri marinati allo strutto pag. 130.
 Pollastri all'agresto in grani pag. 213.
 Pollastri ai piselli pag. 213.
 Pollastra alla cuciniera pag. 214.
 Pollastra guarnita di cipolla pag. 214.
 Pollastra alla *Béchamel* pag. 214.
 Conchiglie di pollo alla Moutglas pag. 286.
 Gallina pag. 307.
 Pollo alla tedesca pag. 332.
 Terrina di fegatini di pollastro pag. 340.
 Pollastre al dragoncello pag. 342.
 Polli ripieni alla padovana pag. 344.

Tacchino.

Tacchino o pollo d'India arrosto pag. 134.
 Pollo d'India foggato a guisa di pane pag. 218.
 Tacchino o dindo pag. 307.
 Tacchino arrosto per il Natale pag. 327.
 Rollattine di filetti di tacchino pag. 328.
 Tacchino alla Verdi pag. 338.
 Cosce di tacchino all'italiana pag. 345.
 Lingua scarlatta, e petto di tacchino alla gelatina pag. 347.
 Filetti di tacchino alla " ravigote " pag. 350.

Piatti di selvaggina.

Beccaccini in salsa pag. 66.
 Beccacce in stufato pag. 67.
 Beccaccia in salmis alla francese pag. 67.
 Conigli in " Gibellotte " pag. 67.
 Coniglio in salmis pag. 67.
 Cinghiale alla francese pag. 68.
 Cinghiale dolce e forte pag. 68.
 Cinghiale a due fuochi pag. 68.
 Cotolette di cinghiale pag. 69.
 Capriolo e Daino pag. 70.
 Fagiano alla salsa di limone pag. 70.
 Salmis di Fagiano al " fumet " pag. 70.
 Lepre alla spagnola pag. 71.
 Lepre alla francese pag. 71.
 Lepre alla tedesca pag. 71.
 Intingolo di lepre pag. 71.
 Salmis di lepre alla veneziana pag. 71.
 Pane di lepre alla francese pag. 72.
 Lepre alla francese pag. 72.
 Lepre all'Italiana pag. 74.
 Lepre in papardello alla Francese pag. 74.

Lepre — si indicano in genere i modi diversi di cucinarlo pag. 74.
 Starne con lenticchie alla francese pag. 75.
 Pernici alla francese pag. 75.
 Asciè (ossia tritume di beccacce) in una torta di sfogliata pag. 83.
 Pernici in cassetine di pasta pag. 84.
 Torta di selvaggina pag. 87.
 Carè di cinghiale arrosto pag. 130.
 Anitre selvatiche pure arrosto pag. 130.
 Beccacce arrosto pag. 131.
 Beccaccine arrosto pag. 131.
 Beccafichi arrosto pag. 131.
 Fagiano arrosto pag. 131.
 Folaghe arrosto pag. 132.
 Ortolani arrosto alla Francese pag. 132.
 Arrosto di pernici marinate pag. 136.
 Pernici allo spiedo pag. 136.
 Quaglie arrosto pag. 136.
 Selvaggina arrosto - Avvertenze generali pag. 137.
 Uccelletti all'uso dei cacciatori pag. 138.
 Rondoni arrosto alla veneziana pag. 140.
 Conigli allo spiedo pag. 140.
 Conigli involti in carta pag. 140.
 Capriolo, coscia allo spiedo pag. 140.
 Lombo di cervo pag. 141.
 Lontra arrosto pag. 143.
 Folaga al salmis pag. 168.
 Salmis per selvaggina pag. 190.
 Allodole in salmis alla borghese pag. 216.
 Pernici vecchie in stufato pag. 217.
 Salmis di beccacce e di pernici pag. 235.
 Pasticcio di lepre pag. 252.
 Crostatine di uccelletti pag. 286.
 Capriolo pag. 304.
 Cinghiale pag. 306.
 Lepre pag. 306.
 Coniglio pag. 306.
 Porco-spino pag. 307.
 Arrosto di lepre alla scozzese pag. 325.
 Salmis di coniglio alla piemontese pag. 325.
 Chenelles di fagiano ai funghi pag. 337.
 Tourne-dos soffici di lepre pag. 338.
 Costolette di cinghiale alla reale pag. 339.
 Costolette di capriolo alla Carignano pag. 339.
 Cervello di capriolo in marinata pag. 339.
 Costolette di capriolo alla cacciatore pag. 339.
 Intingolo di capriolo pag. 339.
 Stomachi di perniciotti pag. 347.
 Quenelles di fagiano pag. 351.

Mousse di lepre alla gelatina pag. 351.
 Intingolo di pernici pag. 351.
 Gelatina di beccaccini pag. 364.
 Noce di cinghiale pag. 366.
 Il Ghiro pag. 369.
 Lo scoiattolo pag. 369.
 Il porcellino d'India pag. 370.
 Dei carnivori pag. 370.
 La Lontra pag. 370.
 Il gatto pag. 370.
 Beccaccia alla cacciatore pag. 374.
 Beccaccia all'italiana pag. 374.
 Beccaccia all'inglese pag. 374.
 Filetti di beccaccie alla minuta pag. 374.
 Beccaccini alla Piemontese pag. 375.
 Allodola pag. 377.
 Allodole arrosto pag. 378.
 Allodole abbragiate pag. 378.
 Orso pag. 379.
 Volpe pag. 380.
 Beccaccini alla minuta pag. 381.
 Beccaccino all'Italiana pag. 381.
 Beccaccino pag. 386.
 Beccaccino alla Lucullo pag. 386.
 Beccaccini incartocciati pag. 386.
 Anitra selvatica pag. 387.
 Airone pag. 389.
 Beccaccino di mare pag. 389.
 Beccafico pag. 389.
 Beccafico arrosto pag. 389.
 Averla pag. 389.
 Pernice pag. 397.
 Perniciotti pag. 397.
 Alzavola pag. 397.
 Beccaccie di mare pag. 418.
 Alce di mare pag. 418.

Piatti di Pesce, molluschi, crostacei, anfibi.

Acciughe pag. 6.
 Pasticcio di magro pag. 86.
 Torta di magro pag. 87.
 Salsiccie di gamberi alla Duchessa pag. 103.
 Anguilla arrosto pag. 111.
 Anguilla arrosto alla maltese pag. 142.
 Anguilla alla graticola pag. 142.
 Alici fresche arrosto pag. 142.
 Frittelle di acciughe salate pag. 142.
 Aringhe salate alla graticola pag. 142.
 Luccio arrosto pag. 142.
 Merluzzo sulla graticola pag. 143.

Merluzzo marinato fritto pag. 143.
 Frittelle di merluzzo pag. 143.
 Merluzzo arrosto all'Olandese pag. 143.
 Ranocchi fritti pag. 144.
 Storione arrosto pag. 144.
 Tinca arrosto pag. 144.
 Trota alla graticola pag. 144.
 Anguilla panata al forno pag. 166.
 Anguilla alla marinara pag. 166.
 Anguilla al gusto pag. 167.
 Anguilla arrosto alla maltese pag. 167.
 Anguilla in bianco pag. 167.
 Agoni in salsa pag. 167.
 Aringhe affumicate alla S. Mènehoult pag. 167.
 Araguste alla Remoulade pag. 167.
 Anguilla alla Cittadina pag. 167.
 Aspick di pesce pag. 167.
 Botrisa alla Spagnuola pag. 168.
 Botrisa frita pag. 168.
 Gamberi in intingolo pag. 168.
 Gamberi all'inglese.
 Gamberi con salsa pag. 168.
 Luccio d'ottimo gusto pag. 169.
 Luccio alla gendarme pag. 170.
 Lumache in fricasea pag. 170.
 Lumache al guscio pag. 170.
 Lumache ancora al guscio alla Svizzera pag. 170.
 Merluzzo alla provenzale pag. 170.
 Merluzzo in altro modo pag. 170.
 Merluzzo all'inglese pag. 171.
 Merluzzo alla graticola pag. 171.
 Merluzzo colle patate pag. 171.
 Ostriche sulla graticola pag. 171.
 Ostriche nel piatto con funghi pag. 171.
 Ostriche sulla graticola con perfezionamento pag. 171.
 Pesce persico al sabbaione pag. 172.
 Pesce persico all'Olandese pag. 172.
 Pesce persico alla Saint-Cloud pag. 172.
 Pesce persico al bleu pag. 172.
 Pesce persico in intingolo pag. 172.
 Pesciolini marinati pag. 172.
 Pesce lessato pag. 172.
 Pesce alla pescatora pag. 173.
 Rane al guazzetto pag. 173.
 Rane in fricasea pag. 173.
 Storione in stufato pag. 173.
 Storione all'Inglese pag. 173.
 Scampi alla salsa di acciughe pag. 174.
 Tonnina stufata pag. 174.

Tonno in altro modo pag. 174.
 Tonno per lessò pag. 174.
 Tinca al sabbaione pag. 175.
 Tinca stufata pag. 175.
 Tinca alla vestale pag. 175.
 Tinca carpionata pag. 175.
 Tinca fritta pag. 175.
 Triglie alla Delina pag. 175.
 Trota all'italiana pag. 175.
 Trota stufata pag. 175.
 Anguilla alla tartara pag. 218.
 Burro di acciughe per guarnizioni pag. 250.
 Polpettine di pesce persico, tinca, agoni od altro pag. 250.
 Modo di preparare le fettine nettate dalle spine e dalla pelle pag. 251.
 Tortellette alle alici pag. 282.
 Conchiglie d'ostriche pag. 286.
 Conchiglie di pesce pag. 287.
 Spiedini d'ostriche alla francese pag. 290.
 Quenelles di pesce ai tartufi pag. 291.
 Salmone alla Torlonia pag. 291.
 Rombo bollito alla religiosa pag. 291.
 Tronco di storione alla fiorentina pag. 292.
 Merluzzo gratinato nel forno pag. 292.
 Agoni alla Comasca pag. 293.
 Trotoline alla Maria Luisa pag. 294.
 Seppie in umido alla casalinga pag. 294.
 Polpo di scoglio alla luciana pag. 294.
 Baccalà in umido alla romana pag. 294.
 Pasticcio freddo di salmone pag. 295.
 Anguilla alla Poerio pag. 295.
 Cotolette di araguste cucinate alla scozzese pag. 295.
 Cotolette di cefali alla siciliana pag. 295.
 Bracioline di salmone alla Conti pag. 296.
 Involtini di pesce San Pietro pag. 296.
 Scaloppine di filetti di palombo pag. 296.
 Filetti di maccarelli alla Cialdini pag. 296.
 Filetti di merluzzo alla Doria pag. 297.
 Luccio alla Pallavicini pag. 297.
 Luccio alla Milton pag. 298.
 Maccarelli alla " maitre d'hotel " pag. 298.
 Anguille in " matelote " pag. 298.
 Costolette di filetti di sogliole cucinate alla Toulouse pag. 299.
 Polpette di sogliole pag. 299.
 Polpette di filetti di sogliole cucinate all'Andalusa pag. 299.
 Merluzzo alla cappuccina pag. 299.

Sogliole alla Villemaison pag. 300.
 Salmone alla contessa pag. 300.
 Trota alla Duilio pag. 300.
 Fette di tonno alla Corsa pag. 300.
 Triglie in camicia pag. 300.
 Sogliole alla Torlonia pag. 301.
 Costolette di filetti di merluzzo alla Lionese pag. 302.
 Palombo in salsa di pomodoro pag. 302.
 Filetti di spigola all'inglese pag. 302.
 Baccalà alla " Vinaigrette " pag. 302.
 Fetta di storione alla " Vinaigrette " pag. 356.
 Insalata di filetti di merluzzo pag. 356.
 Soufflè caldo di araguste pag. 358.
 Cetacei ed anfibì pag. 379.
 Riccio comune pag. 380.
 Barbio pag. 381.
 Aragusta pag. 392.
 Aragusta in salsa maionese pag. 392.
 Insalata d'aragusta pag. 395.
 Aringa pag. 395.
 Aringa per antipasto pag. 395.
 Arselle pag. 401.
 Arselle alla pescatora pag. 404.
 Anguilla alla marinara pag. 404.

Varietà.

Aspik pag. 13.
 Besciamella pag. 13.
 Coulos bianco pag. 13.
 Cervella alla pastina pag. 28.
 Tortino di sangue di pollo pag. 101.
 Piatto di rinforzo per campagna pag. 101.
 Timinella pag. 102.
 Una cazzoletta sì da grasso che da magro pag. 101.
 Nastri di ottimo gusto pag. 155.
 Besciamella semplice pag. 188.
 Composto di gusto piccante pag. 198.
 Colazione economica pag. 199.
 Ramequin, ossia pasticcetti fatti con pane pag. 227.
 Latte di mandorle pag. 244.
 Crostatine di riso alla regina pag. 282.
 Crostatine di patate ai tartufi pag. 283.
 Crostatine di semolino alla Siciliana pag. 283.
 Crostini al formaggio pag. 283.
 Crostatine di gnocchi alla romana pag. 284.
 Pasticcini caldi alla piemontese pag. 286.
 Crostini agli arnioni pag. 284.
 Cannelli sfogliati alla Strasburgo pag. 284.

Crocchette alla Leone XIII pag. 285.
 Pasticcini alla regina pag. 285.
 Spiedini alla Moutglas pag. 290.
 Crocchette di polenta ripiene pag. 290.
 Pane di fegatini di pollastro alla gelatina pag. 346.
 Asticcirole guarnite pag. 348.
 Il Muria ed il Garum pag. 380.
 Bordura di legumi guarnita di filetti di pollo pag. 399.
 Bordura di legumi guarnita d'animelle pag. 399.
 Bordura di legumi con piccioni pag. 389.
 Harrow-root pag. 417.
 Bordura di pasta. pag. 426.
 Vermi, bruchi e insetti pag. 417.
 Bordura di pane pag. 426
 Bordure di pastigliaggio pag. 427
 Bordure d'uova pag. 427
 Bordura di pane pag. 429
 Avena mondata pag. 429

Salse diverse.

Salsa reale pag. 176.
 Salsa agro-dolce pag. 176.
 Salsa agro-dolce alla romana pag. 176.
 Salsa alla Monferrina pag. 176.
 Salsa in pignoli alla vergine pag. 176.
 Salsa di ribes pag. 176.
 Salsa dolce per magro e grasso 177.
 Salsa al limone pag. 177.
 Salsa di amarene per le uova pag. 177.
 Salsa d'animelle pag. 178.
 Salsa per polleria pag. 178.
 Salsa di bottoni o semi di rose.
 Salsa dolce pag. 178.
 Salsa viennese pag. 178.
 Salsa di pomi di terra pag. 178.
 Salsa di pignoli alla certosina pag. 178.
 Salsa di nocciuole pag. 178.
 Salsa di cedrato pag. 179.
 Salsa di pistacchi pag. 179.
 Salsa alla Julienne pag. 179.
 Salsa di mandorle pag. 179.
 Salsa purée pag. 179.
 Salsa verde pag. 179.
 Salsa bianca di capperi pag. 179.
 Salsa alla cittadina pag. 180.
 Salsa piccante pag. 180.
 Salsa per fricassea pag. 180.
 Salsa di kren pag. 180.
 Salsa di senape pag. 180.

Salsa di senape all'italiana pag. 181.
 Salsa per il lessò pag. 181.
 Salsa per qualsiasi vivanda pag. 181.
 Salsa alla tedesca pag. 181.
 Salsa alla milanese pag. 181.
 Salsa alla casalinga pag. 181.
 Salsa alla pepata pag. 182.
 Salsa verde pag. 182.
 Salsa di menta pag. 182.
 Salsa di barbabietole pag. 182.
 Salsa all'aglio pag. 182.
 Salsa al buon gusto pag. 182.
 Salsa alla porcella pag. 182.
 Salsa pepata semplice pag. 182.
 Salsa di cipolle pag. 182.
 Salsa all'italiana pag. 183.
 Salsa di acciughe alla Ginevrina pag. 183.
 Salsa reale pag. 183.
 Salsa fredda pag. 183.
 Salsa per l'anguilla pag. 183.
 Salsa alla Regina pag. 183.
 Salsa alla crema pag. 184.
 Salsa di pomi d'oro pag. 184.
 Salsa di acetosa pag. 184.
 Salsa alla Spagnuola pag. 184.
 Salsa alla damigella pag. 185.
 Salsa di acciughe pag. 186.
 Salsa all'inglese pag. 186.
 Salsa granellosa pag. 186.
 Salsa della Regina pag. 186.
 Salsa *a vis sa v/s* pag. 186.
 Salsa per polleria pag. 186.
 Salsa per castrato pag. 186.
 Salsa alla Sultana pag. 186.
 Salsa all'italiana pag. 187.
 Salsa alla provinciale pag. 187.
 Salsa di funghi pag. 187.
 Salsa per polli pag. 187.
 Salsa per selvatici pag. 188.
 Salsa per broccoli pag. 188.
 Salsa per gli arrostiti pag. 188.
 Salsa per legumi pag. 188.
 Salsa per uso generico pag. 188.
 Salsa per cascami pag. 188.
 Salsa per verdure pag. 189.
 Salsa di cipolle pag. 189.
 Salsa alla Spagnuola pag. 189.
 Salsa di tartufi pag. 189.
 Salsa di funghi pag. 189.
 Salsa per uova ripiene pag. 189.

Salsa russa alla Souwaroff pag. 189.
 Salsa al pover'uomo pag. 189..
 Salsa alla milanese pag. 190.
 Salsa alla Svizzera pag. 190.
 Salsa alla Robert pag. 190.
 Salsa alla Duchessa pag. 190.
 Salsa di pomi di terra pag. 190.
 Salsa anconitana pag. 190.
 Salsa alla sostanza pag. 190.
 Salsa piccante alla senapa pag. 244.
 Salsa di senapa. Modo di prepararla pag. 244.
 Salsa piccante di senape pag. 250.
 Salsa di Ribes pag. 252.
 Preliminari per le salse pag. 275.
 Salsa vellutata pag. 276.
 Salsa besciamella pag. 276.
 Salsa suprema pag. 276.
 Salsa Olandese pag. 276.
 Salsa Bearnese pag. 276.
 Salsa Alemanna pag. 277.
 Salsa verde alla spagnuola pag. 277.
 Salsa alla Villeroi pag. 277.
 Salsa Mirabeau pag. 278.
 Salsa alla Orleans pag. 278.
 Salsa all'Indiana pag. 278.
 Salsa alla Duilio pag. 278.
 Salsa alla Torlonia pag. 278.
 Salsa Joinville pag. 278.
 Salsa alla normanna pag. 278.
 Salsa alla Tolosa pag. 278.
 Salsa alla maggiordomo pag. 279.
 Salsa alla brettone pag. 279.
 Salsa alla Diplomatica pag. 279.
 Salsa alla bordolese pag. 279.
 Salsa di gamberi pag. 279.
 Salsa alla veneziana pag. 279.
 Salsa alla genovese pag. 279.
 Salsa tartaruga pag. 279.
 Salsa alla Colbert pag. 279.
 Salsa alla piemontese pag. 280.
 Salsa alla cacciatore pag. 280.
 Salsa di tartufi neri pag. 280.
 Salsa Spagnuola pag. 280.
 Salsa velutata pag. 280.
 Salsa d'ananas pag. 431.

Fritture diverse.

Frittura di fegato semplice pag. 24.
 Frittura di cervella di vitello pag. 24.
 Frittura di fegato alla veneziana pag. 24.

Frittura marinata colla pastina pag. 25.
 Frittura di cervello di manzo pag. 25.
 Fritto estemporaneo pag. 26.
 Fritto di fegatelli pag. 26.
 Fritto di fegato di pollo pag. 26.
 Frittura di carne o di verdura pag. 26.
 Fritto di granelli di agnello pag. 26.
 Fritto di piede di porco pag. 26.
 Fritto di fegato, coi pomi d'oro pag. 27.
 Frittura di fegato alla salsa pag. 27.
 Frittura di polpa di pollo pag. 27.
 Frittura di coratella pag. 27.
 Frittura di bombelle di grasso pag. 27.
 Frittura di pollastri *mariné* colla pastina pag. 28.
 Frittura *mariné* di magro pag. 28.
 Frittura di bombelle di magro pag. 28.
 Frittura di chiara d'uova pag. 29.
 Frittura di granate di riso da magro pag. 29.
 Frittura di magro alla francese pag. 29.
 Frittura alla francese di pomodoro pag. 29.
 Frittura di coscie di ranocchi pag. 29.
 Frittura di funghi anche secchi pag. 30.
 Frittura di pesce pag. 30.
 Frittura di crostini di pane pag. 30.
 Frittura d'uova pag. 30.
 Frittura di rane intere pag. 30.
 Frittura di mascarpone pag. 30.
 Frittura di chiara d'uovo in altro modo pag. 30.
 Frittura di crema pag. 30.
 Frittura di riso pag. 30.
 Fritto di riso pag. 31.
 Frittura di formaggio pag. 31.
 Fritto di campagna pag. 31.
 Fritto di marmellata pag. 31.
 Fritto nelle ostie pag. 31.
 Fritto *crochè* di pesce pag. 31.
 Frittura di pesce persico alla pastina pag. 31.
 Frittura di pomi di terra pag. 32.
 Frittura composta pag. 32.
 Fritture in iornette pag. 32.
 Frittura di così detti salta-in-bocca pag. 205.
 Fritto economico di carne cotta pag. 231.
 Frittura di filetti di sogliole alla Hory pag. 388.

Flani diversi.

Flano di fegato pag. 43.
 Flano in bianco pag. 95.
 Flano di cioccolata pag. 95.
 Flano di carne pag. 95.
 Flano di sedani pag. 95.

Flano di verdure diverse pag. 95.
 Flano di patate pag. 96.
 Flano di maroni pag. 96.
 Flano di fegato pag. 96.
 Flano di patate pag. 394.
 Flano d'indivia pag. 395.
 Flano di broccoli pag. 396.
 Flano di fagiuoletti verdi pag. 396.
 Flano di fagiuoli bianchi olenti pag. 396.
 Flano di piselli pag. 396.
 Flano di zucchette pag. 396.
 Flano di cardoni pag. 396.

Galantine diverse.

Galantina di cappone pag. 100.
 Galantina di cappone pag. 228.
 Galantina dolce alla Pozzi pag. 411.
 Galantine di anguilla di Comacchio pag. 292.

Animelle diverse.

Animelle, ossia laccetti di vitello pag. 41.
 Animelle di vitello in intingolo pag. 42.
 Animelle di capretto in frittura pag. 60.
 Animelle di vitello in fricasea con creste pag. 203.
 Animelle di vitello all'agro dolce pag. 204.
 Animelle di vitello alla salsa di pistacchi pag. 204.
 Animelle di vitello fritte pag. 212.
 Animelle alla pasta sfogliata pag. 284.
 Animelle d'agnello all'acetosa pag. 327.
 Animelle alla Milanese pag. 403.
 Animelle in scatola alla Borghese pag. 403.
 Animelle incartocciate pag. 404.

Budini e Puddings diversi.

Budini di fegati di pollo o di vitello pag. 88.
 Budini all'inglese pag. 89.
 Pudding, consimile all'inglese al vino pag. 90.
 Budino di panna di latte pag. 90.
 Budino bianco in altro modo pag. 91.
 Budino di riso all'Inglese pag. 91.
 Budino di zucche pag. 91.
 Budino alle francese pag. 91.
 Budino di carni già cotte pag. 92.
 Budino di carne di manzo pag. 92.
 Budino di semola pag. 92.
 Budino di mandorle pag. 92.
 Budino di pane alle mandorle pag. 92.
 Budino pag. 93.
 Budino di pomi di terra pag. 94.

Budino di aranci pag. 94.
 Budino di midollo pag. 94.
 Budino di vermicelli pag. 94.
 Budino di cappone arrostito pag. 94.
 Budino di merluzzo pag. 95.
 Budino di ricotta pag. 144.
 Pudding ossia Budino alle castagne pag. 237.
 Budino di fegato di maiale pag. 346.
 Budino di patate pag. 394.
 Budino o pane di spinaci alla romana pag. 395.
 Budino gelato pag. 422.
 Budino soffice pag. 428.

Cassettine diverse.

Cassettine con cervelli e laccetti pag. 25.
 Cassettine di animelle di agnello pag. 286.
 Cassettine di filetti di pesce pag. 287.
 Cassettine soffici al formaggio pag. 288.
 Cassettine di vitello ai funghi pag. 289.
 Cassettine rigonfie di crema di beccacce pag. 291.
 Cassettine d'ostriche pag. 291.
 Cassettine soffici di merluzzi pag. 292.

Timballi diversi.

Timballo di riso di grasso e di magro pag. 100.
 Timballo di ricotta pag. 101.
 Timballo di polenta pag. 102.
 Timballo dolce alla Tartara pag. 102.
 Timballo dolce alla Tartara pag. 159.
 Timballo soffice di pomi di terra pag. 226.
 Timballetti di polenta pag. 283.
 Timballetti soffici di pollo pag. 283.
 Timballetti alla Maria Stuarda pag. 283.
 Timballetti di tagliatelle pag. 284.
 Timballetti alla Russa pag. 286.
 Timballetti di tartufi pag. 288.
 Timballi alla siciliana pag. 288.
 Timballo di manzo al riso pag. 322.
 Timballo di manzo alla Medici pag. 323.
 Timballo alla Mazzarino pag. 333.
 Timballo alla Torlonia pag. 342.
 Timballo all'Ascolana pag. 342.
 Timballo di riso alla piemontese pag. 344.
 Timballo di lasagne alla milanese pag. 345.
 Timballetto dimaccheroni alla padovana pag. 347.
 Timballo di ravioli pag. 352.
 Timballo di riso alla portoghese pag. 358.
 Timballo di vitello alla francese pag. 358.
 Timballo di riso alla romana pag. 360.
 Timballo di cavoli alla paesana pag. 404.

Pasticci diversi.

- Pasticcio di beefsteaks all'inglese pag. 310.
 Pasticcio di bue all'italiana pag. 310.
 Pasticcio caldo d'agnello all'inglese pag. 328.
 Pasticcio di polli alla moderna pag. 331.
 Pasticcio alla lionese pag. 334.
 Pasticcio caldo di faraone pag. 341.
 Pasticci freddi di qualsivoglia carne. Regole generali pag. 77.
 Pasticcio freddo di starne alla francese pag. 78.
 Pasticcio di pernici alla francese pag. 80.
 Pasticcio freddo di lepre alla tedesca pag. 80.
 Pasticcio freddo di tordi alla genovese pag. 80.
 Pasticcio freddo di cinghiale pag. 82.
 Pasticcio caldo di beccacce pag. 82.
 Pasticcio da grasso caldo con maccheroni pag. 83.
 Pasticcio di maccheroni con braciuciole pag. 83.
 Pasticcio di fegato di oca pag. 84.
 Pasticcio di pollastri pag. 84.
 Pasticcio di pomi di terra con prosciutto pag. 85.
 Pasticcio di riso (di grasso) pag. 85.
 Pasticcio di pasta sfogliata con fegati di pollo pag. 86.
 Pasticcio di vitello e prosciutto pag. 230.

Uova e loro applicazioni.

- Uova pag. 11.
 Uova ripiene al forno pag. 160.
 Uova alla crema pag. 160.
 Uova in trippe alla borghese pag. 160.
 Uova in busecca nelle cassetine pag. 160.
 Uova con salsa di pasta sfogliata pag. 160.
 Uova trippate alla besciamella pag. 160.
 Uova fritte pag. 161.
 Uova alla matelotte pag. 161.
 Uova al cappone di galera pag. 162.
 Uova in frittelle pag. 162.
 Uova al sabbaglione pag. 162.
 Uova alla Prussiana pag. 162.
 Uova dimenate pag. 162.
 Uova alla duchessa pag. 162.
 Uova tagliate pag. 163.
 Uova alla graticola pag. 163.
 Uova all'aglio pag. 163.
 Uova in un intingolo di gamberi pag. 163.
 Uova alla portoghese pag. 163.
 Uova al pane pag. 163.
 Uova con asparagi e code di gamberi pag. 164.
 Polpette di uova pag. 164.

- Focaccia d'uova con pane grattato pag. 164.
 Frittata alla crema pag. 164.
 Frittata dolce rigonfia pag. 164.
 Uova bollite nel vino pag. 164.
 Uova dolci ripiene pag. 165.
 Uova in bodino e poi fritte pag. 165.
 Focaccia d'uova colle mandorle pag. 165.
 Uova ripiene con funghi pag. 165.
 Fricassee d'uova pag. 165.
 Pane di uova all'uso fiammingo pag. 166.
 Uova trippate pag. 166.
 Scherzo con uova pag. 199.
 Uova molli di ogni maniera pag. 206.
 Uova al guscio dette comunemente *a la coque* pag. 206.
 Uova mescolate in più maniere pag. 207.
 Uova al burro nere pag. 207.
 Uova al piatto pag. 207.
 Uova alla neve pag. 207.
 Uova al pane pag. 207.
 Uova alla Borghese pag. 207.
 Uova alla giardiniera pag. 207.
 Uova al latte pag. 208.
 Frittata rigonfia pag. 208.
 Uova affogate coi tartufi pag. 375.
 Uova con funghi pag. 375.
 Delle uova pag. 400.
 Uova mollets pag. 400.
 Uova all'occhio di bue pag. 400.
 Uova alla buona donna pag. 400.
 Uova alla exciniera pag. 400.
 Uova alla rietina pag. 400.

Latticini e loro applicazioni.

- Il burro pag. 7.
 Burro siringato pag. 187.
 Mascarpone ovvero tormaggini di crema pag. 242.
 Burro per ornamento di tavola pag. 248.
 Il latte e le sue proprietà pag. 258.
 Canapè all'inglese pag. 282.
 Canapè caldi al formaggio pag. 282.
 Delle varie specie di fonduta pag. 348.
 Fonduta alla Svizzera pag. 348.
 Fonduta alla piemontese pag. 348.
 Panna o fior di latte pag. 415.
 Caseina pag. 415.

Farinacei.

- Farinata in teglia pag. 363.
 Castagnaccio o migliaccio pag. 363.

VERDURE. ERBAGGI, LEGUMI, ECC.**Carciofi.**

- Carciofi all'inglese pag. 104.
 Carciofi all'italiana pag. 104.
 Carciofi fritti pag. 105.
 Carciofi alla graticola pag. 105.
 Carciofi di grasso, ripieni alla francese pag. 105.
 Carciofi alla fattoressa pag. 350.
 Carciofi pag. 392.
 Carciofi alla bordolese pag. 392.
 Carciofi alla lionese pag. 392.
 Carciofi alla lombarda pag. 393.
 Carciofi alla graticola pag. 393.
 Carciofi alla parmigiana pag. 393.
 Carciofi alla spoletina pag. 394.
 Carciofi allo scarlatto pag. 394.
 Girelli di carciofi alla fiorentina pag. 394.

Cavoli fiori.

- Cavol fiore fritto pag. 104.
 Cavoli fiori conditi col pomodoro pag. 104.
 Cavoli fiori pag. 356.
 Cavoli fiori alla lombarda pag. 357.
 Cavoli fiori alla Villerois pag. 358.
 Cavoli fiori alla Certosina pag. 358.
 Cavoli fiori alla Soubise pag. 372.
 Cavoli fiori al burro pag. 372.
 Cavoli fiori gratinati pag. 372.
 Cavoli fiori alla parmigiana pag. 372.

Cavoli e broccoli.

- Cavoli col riso e prosciutto pag. 108.
 Cavoli ripieni in altro modo pag. 108.
 Cavolo ripieno, altro modo più dettagliato alla casalinga pag. 109.
 Cavoli Sauer-kraut pag. 109.
 Dei cavoli pag. 360.
 Cavoli alla besciamella pag. 362.
 Sauer-kraut (cavoli) alla fiamminga pag. 362.
 Cavoli all'olandese pag. 236.
 Cavoli al salmis pag. 362.
 Cavoli ripieni pag. 362.
 Cavoli alla napoletana pag. 372.
 Cavoli alla besciamella pag. 372.
 Cavoli alla lionese pag. 372.
 De' cavoli di Bruxelles pag. 372.
 Cavoli di Bruxelles alla besciamella pag. 373.
 Cavoli di Bruxelles all'olandese pag. 373.
 Cavoli di Bruxelles all'italiana pag. 373.

- Dei broccoli in generale pag. 104.
 Broccoli alla genovese pag. 372.
 Soffiato di cavoli pag. 396.
 Cavoli-rape ripieni pag. 108.
 Cavoli-rape alla romana pag. 372.

Patate o pomi di terra.

- Pomi di terra stufati pag. 116.
 Pomi di terra soufflée pag. 116.
 Pomi di terra ripieni pag. 116.
 Deliziosa vivanda di patate pag. 199.
 Farina di patate pag. 199.
 Pomi di terra. Modo particolare di cuocerli pag. 218.
 Pomi di terra al lardo pag. 218.
 Crocchette di patate pag. 218.
 Pomi di terra ghiotti pag. 219.
 Pomi di terra in ragout pag. 227.
 Gâteau di pomi di terra pag. 228.
 Insalata di pomi di terra pag. 236.
 Pomi di terra alla crema pag. 236.
 Gâteau economico di pomi di terra pag. 248.
 Delle patate pag. 380.
 Patate all'inglese pag. 381.
 Patate alla vilereccia pag. 381.
 Patate alla maggiordoma pag. 382.
 Patate alla lionese pag. 382.
 Patate fritte in salsa pomodoro pag. 383.
 Patate alla besciamella pag. 383.
 Patate all'olandese pag. 384.
 Patate in salsa bianca pag. 384.
 Patate alla savoiarda pag. 384.
 Patate alla provenzale pag. 384.
 Cestelli di patate pag. 384.
 Patate ripiene pag. 385.
 Soffiato di patate pag. 394.
 La patata pag. 417.

Fagioletti.

- Fagiolini con panna pag. 107.
 Fagiolini da magro pag. 107.
 Fagiolini alla viennese pag. 107.
 Fagioletti freschi con salsa verde pag. 112.
 Fagiolini in altro modo pag. 112.
 Fagioli alla provenzale pag. 218.
 Fagioli alla maggiordomo pag. 377.
 Fagioletti pag. 390.
 Fagioletti all'inglese pag. 390.
 Fagioletti alla francese pag. 391.
 Fagioletti alla lionese pag. 391.

Spinaci.

Spinaci all'italiana pag. 119.
Spinacci ghiotti pag. 119.
Spinacci in bocconcini panati pag. 119.
Spinaci alla crema pag. 119.
Gâteau di spinaci pag. 119.
Spinaci al latte pag. 120.
Spinaci alla milanese pag. 120.
Degli spinaci pag. 383.
Spinaci all'italiana pag. 384.
Spinaci alla borghese pag. 384.
Spinaci all'inglese pag. 384.
Spinaci alla francese pag. 384.

Piselli.

Frittelle di spinaci pag. 398.
Piselli alla crema pag. 115.
Piselli alla casalinga pag. 115.
Piselli all'Inglese pag. 116.
Piselli verdi golosi pag. 116.
Piselli all'inglese pag. 218.
Piselli alla crema pag. 242.
Piselli pag. 391.
Piselli all'inglese pag. 391.
Piselli alla francese pag. 391.
Piselli alla romana pag. 391.

Carote.

Carote melate pag. 106.
Carote in altro modo pag. 107.
Carote in focaccia pag. 107.
Carote gialle alla crema pag. 219.
Le carote pag. 373.
Carote all'Italiana pag. 373.
Carote alla besciamella pag. 374.

Cipolle.

Cipolle pag. 10.
Cipolle ripiene pag. 107.
Cipolle al forno pag. 107.
Cipolle all'aceto pag. 249.
Cipolle per guarnizione pag. 382.
Cipolle al burro pag. 382.
Cipolle alla genovese pag. 382.
Cipolle ripiene alla Visconti Venosta pag. 382.
Delle cipolle pag. 385.
Cipolle ripiene pag. 385.

Asparagi.

Asparagi all'inglese pag. 118.
Asparagi in altro modo pag. 118.

Asparagi al burro pag. 119.
Asparagi pag. 354.
Punte d'asparagi alla poulette pag. 355.
Asparagi alla salsa olandese pag. 355.
Asparagi alla milanese pag. 355.
Asparagi alla polonese pag. 355.
Asparagi verdi alla Perigord pag. 367.
Soufflé di asparagi pag. 368.
Crostatine di asparagi pag. 391.
Asparagi alla rietina pag. 391.
Asparagi al zabaglione pag. 391.
Punte d'asparagi all'italiana pag. 392.
Asparagi alla casalinga pag. 392.

Zucchette.

Zucchette intiere pag. 122.
Zucchette ripiene pag. 122.
Polpette di zucche pag. 122.
Zucchette per guarnizione da allessso pag. 226.
Zucchette alla parmigiana pag. 375.
Zucchette ripiene pag. 376.

Indivie e lattughe.

Indivia con salsa al burro pag. 114.
Crostini d'indivia fritti pag. 114.
Delle lattughe e dell'indivia pag. 371.
Lattughe abragiate pag. 371.
Purée d'indivia pag. 381.
Soffiato d'indivia pag. 396.

Melanzane.

Melanzane fritte e con sostanza pag. 115.
Melanzane triffolate pag. 115.
Melanzane al burro pag. 115.
Delle melanzane pag. 382.
Melanzane alla napoletana pag. 382.
Melanzane alla Rumena pag. 382.

Rape.

Rape alla parmigiana pag. 117.
Rape ripiene alla francese pag. 117.
Rape crostate con formaggio pag. 118.
Delle rape pag. 375.
Rape gratinate pag. 376.
Rape alla vellutata pag. 375.

Fave.

Fave fresche colla crema pag. 112.
Fave secche in " purée " pag. 112.
Fave in fricassea pag. 112.
Fave fresche alla besciamella pag. 376.

Cetriuoli.

- Cetriuoli stufati pag. 110.
 Cetriuoli ripieni alla francese pag. 110.
 Cetrioli nell'aceto (Cornichons) pag. 219.
 Cetrioli di pannocchie di grano turco pag. 219.
 Cetriuoli pag. 376.

Pomidori.

- Crocchette di pomodoro pag. 236.
 Gâteau di pomodoro pag. 236.
 Pomodoro ripieni ed anche alla graticola pag. 236.
 Pomodoro. Come conservarsi in salsa liquida per l'inverno pag. 240.
 Del pomodoro pag. 374.
 Il pomodoro pag. 303.
 Pomidori ripieni pag. 374.
 Pomodoro alla piemontese pag. 375.

Cardi e cardoni.

- Cardi alla piemontese pag. 106.
 Cardi alla crema pag. 106.
 Cardi al buon gusto pag. 106.
 Dei cardi pag. 370.
 Cardi alla midolla di manzo pag. 370.
 Cardoni alla spagnuola pag. 371.
 Cardoni all'Italiana pag. 371.

Miscellanea di legumi e verdure, ecc.

- Capperi pag. 8.
 Coste di bieta pag. 108.
 Lattughe ripiene pag. 114.
 Lattuga in fusti pag. 114.
 Lenti in stufato pag. 114.
 Ravanelli pag. 118.
 Sedani ripieni pag. 120.
 Tortiera di verdure diverse pag. 120.
 Scorzonera al burro pag. 121.
 Agliata pag. 198.
 Insalate pag. 229.
 Barbabietole fritte pag. 237.
 Scorzonera. amara Come si cucina pag. 242.
 L'aglio nella cucina pag. 352.
 Sedano-rapa alla veronese pag. 371.
 Sedano alla parmigiana pag. 371.
 Finocchio pag. 371.
 Purée di lenti o di fagioli pag. 376.
 Barbabietole condite pag. 378.
 Barba gentile pag. 378.
 Acetosa pag. 378.

- Purée d'acetosa pag. 378.
 Purée d'acetosa di magro pag. 378.
 Bietole gratinate pag. 381.
 Sassefrica o scorzonera alla genovese pag. 383.
 Del luppolo, delle barbe di becco pag. 383.
 Luppoli alla buona donna pag. 383.
 Barbe di becco alla besciamella pag. 383.
 Scorzonera dolce al gratino pag. 383.
 Barba di cappuccino pag. 395.
 Bietolone pag. 395.
 Arganetta pag. 395.
 Borrana pag. 398.
 Giardiniera d'ortaggi pag. 398.
 Piccole certosine alla romana pag. 399.
 Baccicchio o bacile pag. 417.
 Acetosella pag. 430.
 Acetosa conservata pag. 430.

Tartufi e loro applicazioni.

- Tartufi intieri al brodo ristretto pag. 122.
 Tartufi in intingolo pag. 122.
 Tartufi: preparazione più semplice pag. 122.
 Tartufi alla marescialla pag. 220.
 Tartufi. Modo di conservarli pag. 246.
 Bocconcini di tartufi alla svedese pag. 285.
 Guarnizione di tartufi neri pag. 349.
 Guarnizione di tartufi bianchi per relevè pag. 350.

Funghi.

- Funghi ripieni all'olio pag. 110.
 Funghi all'olio alla genovese pag. 110.
 Funghi: altro modo di cucinarli pag. 111.
 Funghi: come si conservano per l'inverno pag. 111.
 Funghi da mangiarsi crudi pag. 111.
 Funghi in "ragout", pag. 111.
 Funghi: come si conservano acconciati per salsa pag. 111.
 Spugnole ripiene pag. 120.
 Polvere di funghi: come preparasi per uso di cucina pag. 201.
 Funghi: come si mettono in composta pag. 242.
 Funghi pag. 332.
 Guarnizione di funghi commestibili, per relevè pag. 350.
 Guarnizioni d'uovoli per relevè pag. 350.
 Guarnizioni di porcini o boleti pag. 350.
 Funghi alla Marsigliese pag. 398.

Gelatine diverse.

- Gelatina naturale pag. 96.
 Gelatina alla nobile pag. 97.

Gelatine in genere, regole per prepararle. Colla di pesce pag. 98.

Gelatina di Maraschino pag. 98.

Gelatina di ananasso pag. 99.

Gelatina di arancio pag. 99.

Gelatina di Ribes pag. 99.

Gelatina di fragole framboises (Lamponi) pag. 99.

Gelatina di pomi granati pag. 99.

Gelatine di amarene pag. 99.

Gelatina di pesce pag. 100.

Gelatina di maraschino pag. 152.

Gelatina dolce alla francese pag. 153.

Gelatina di ribes pag. 222.

Gelatina di lamponi pag. 222.

Gelatina d'uva pag. 239.

Gelatina di carne semplice pag. 366.

Gelatina moscovita pag. 427.

Gelatina d'ananas pag. 431.

Frutti e conserve.

Conserva di ribes pag. 196.

Conserva detta acetosa pag. 196.

Ciliege nell'acquavite pag. 197.

Conserva di framboises ed aceto pag. 220.

Delle conserve di gelatina pag. 222.

Frutti nello spirito di vino pag. 224.

Tavolette di limonata per uso di viaggio pag. 228.

Diversi modi di preparare le fragole pag. 232.

Acetosa ossia conserva di framboise (lamponi) ed aceto pag. 243.

Pastiglie di cotogni pag. 252.

Conserva di pomi cotogni pag. 252.

Ribes in grappoli pag. 252.

Delle castagne pag. 363.

La violetta pag. 367.

Delle ciliege pag. 368.

Marroni alla spagnuola pag. 398.

Banano o fico d'Adamo pag. 401.

Arancio pag. 402.

La fragola pag. 406.

Fragole candite pag. 416.

Bacche o roccola pag. 417.

Anteri pag. 418.

Marroni canditi pag. 418.

Tiraggio dei marroni pag. 418.

Pane di marroni all'Andalusa pag. 419.

Composta di cotogne pag. 419.

Albicocche confettate pag. 419.

Ananas pag. 420.

Angelica candita pag. 420.

Svedese di frutti pag. 428.

Albicocca pag. 429.

Marmellata d'albicocche pag. 429.

Composta d'albicocche pag. 429.

Albicocche al liquido pag. 430.

Arancio mandarino pag. 430.

Arancio forte pag. 430.

Bianco spino pag. 430.

Albicocche verdi confettate pag. 431.

Ananas conservati pag. 431.

Albicocche alla portoghese pag. 431.

Piatti dolci e pasticceria.

Marmellate pag. 15.

Pasta dura pei pasticci freddi pag. 76.

Altra pasta più fina allo stesso uso pag. 76.

Pasta consistente per le torte pag. 86.

Bianco-mangiare per un secondo servizio pag. 87.

Altro bianco mangiare alla francese assai di effetto pag. 88.

Focaccia di riso pag. 100.

Crema semplice, ossia latte alla crema pag. 144.

Crema alla Sultana pag. 154.

Crema all'Italiana pag. 146.

Crema bacchica pag. 146.

Crema rigonfia allo zucchero pag. 146.

Crema " brulée " in altro modo pag. 146.

Crema " Brulée " pag. 146.

Crema con Frangipane pag. 146.

Crema cioccolata mista con sabbaglione pag. 146.

Crema di cioccolata in altro modo pag. 147.

Crema di cioccolata pag. 147.

Crema al caffè pag. 147.

Crema semplice al forno pag. 148.

Crema alla neve pag. 148.

Crema colle mandorle amare pag. 148.

Crema di biscottini pag. 148.

Crema all'Inglese pag. 148.

Crema di vino di Sciampagna pag. 148.

Crema di pistacchi pag. 148.

Ciambelle allo zucchero pag. 149.

Croccanti di mandorle pag. 149.

Frutti ripieni pag. 150.

Dolci colle mandorle pag. 150.

Dolci con gelatina di arancio pag. 150.

Frittelle di frutti pag. 150.

Frittelle al bianco-mangiare pag. 151.

Frittelle di pasta alla romana pag. 151.

Frittelle di crema pag. 151.

- Frittelle in altro modo pag. 151.
 Frittelle col vino pag. 152.
 Focaccia di mandorle pag. 152.
 Focaccia dolce con ricoperta di cioccolata pag. 152.
 Gonfioni pag. 152.
 Crema in chicchere pag. 154.
 Lattemiele gelato pag. 154.
 Visciolata (Amarene) pag. 154.
 Pasta frolla alla piemontese pag. 155.
 Pasticcetti di pasta frolla pag. 155.
 Pasta frolla alla romana pag. 155.
 Pasta sfogliata pag. 155.
 Pasta alla regina pag. 156.
 Pasta di mandorle pag. 156.
 Pasta bigné pag. 156.
 Sciarlotta pag. 158.
 Torta di pasta sfogliata pag. 158.
 Torta di crema pag. 158.
 Torta di pasta di biscottini alla viennese pag. 159.
 Torta di marzapane pag. 159.
 Chiarificazione dello zucchero pag. 194.
 Gradi di cottura 195.
 Cottura al filo pag. 195.
 Cottura alla perla pag. 195.
 Cottura alla caramella pag. 195.
 Napolini giulebbati pag. 196.
 Frittelle pag. 200.
 Bianco mangiare di facile preparazione pag. 221.
 Delle diverse confetture pag. 222.
 Delle marmellate pag. 223.
 Delle paste di frutti pag. 224.
 Crema semplice pag. 226.
 Marmellata ossia di lamponi pag. 226.
 Composta di marroni pag. 227.
 Beignets, ossia frittelle di pomi di terra pag. 222.
 Crema bianca pag. 228.
 Crema al vino pag. 228.
 Pudding all'inglese pag. 229.
 Beignets (frittelle) di riso pag. 229.
 Beignets soufflés cioè frittelle che si gonfiano cuocendo pag. 230.
 Gateau alla Graffenried pag. 230.
 Chinchilla pag. 231.
 Gaufres ovvero sia cialde alla crema pag. 231.
 Gateau alla Mazzarino pag. 232.
 Bianco mangiare pag. 232.
 Pudding di frutti pag. 234.
 Crema di framboises (Lamponi) pag. 234.
 Crema di ribes pag. 234.
 Crema al caffè pag. 235.
 Melone alla pastella pag. 237.
 Altro così detto Bianco Mangiare pag. 232.
 Pesche marinate al liquore pag. 228.
 Crema montata semplice pag. 238.
 Pomi al riso pag. 238.
 Marmellata di lamponi pag. 238.
 Crostoni alle pesche pag. 239.
 Pesche glacées pag. 239.
 Cotognata, ossia tavolette di pomi cotogni p. 239.
 Composta di pomi cotogni pag. 239.
 Beignets senza pasta pag. 240.
 Gateau ossia focaccine di maccheroni pag. 240.
 Gateau dolce di carne di vitello pag. 244.
 Pasticcetti con pasta sfogliata pag. 248.
 Crema montata, comunemente detta alla Chantilly pag. 250.
 Cialde alla crema pag. 251.
 Frittelle soffici pag. 253.
 Vol-au-vent pag. 341.
 Plum-Cakes Fruits-cake pag. 354.
 Panettoni e maritozzi pag. 362.
 Biscotto vivanda pag. 383.
 La pasticceria pag. 407.
 Gateau-Polenta pag. 407.
 Pasta sfogliata pag. 407.
 Pasta frolla sfogliata pag. 408.
 Pasta brisée o mezzo spogliata pag. 408.
 Pasta per pasticci di carne pag. 408.
 Pasta per Savarin pag. 408.
 Pasta per babà pag. 408.
 Pasta per *Brioche*s pag. 408.
 Croccanti ordinari pag. 409.
 Croccanti di Bordeaux pag. 409.
 Pasta a Choux pag. 410.
 Biscotti alla spagnola all'anice pag. 410.
 Gateau Carmagnolese pag. 410.
 Pasta frolla di Firenze pag. 410.
 Mince piés o pasticcetti del Natale pag. 410.
 Pasta per pates frolles pag. 411.
 Biscotto pag. 411.
 Gateau Nesseirode pag. 411.
 Cialde alla fiamminga pag. 412.
 Pasta frolla di meliga pag. 412.
 Pasta frolla soffice pag. 412.
 Cialde alla Chantilly pag. 412.
 Gateau Manchester pag. 412.
 Sciarlotte di marroni pag. 413.
 Gateau alla sassone pag. 413.
 Gateau Maria Luisa pag. 413.

Biscotto portoghese pag. 414.
 Piattelle d'avellane pag. 414.
 Plumcake pag. 414.
 Gateau Strasbourg pag. 414.
 Biscotto di Savoia pag. 414.
 Gateau sabbioso pag. 415.
 Torta alla fiorentina pag. 415.
 Biscotto russo pag. 415.
 Biscotto al cucchiaino pag. 415.
 Torta di griotte alla tedesca pag. 415.
 Torta all'italiana pag. 416.
 Biscotti svedesi pag. 416.
 Bianco mangiare di fragole pag. 416.
 Gateau mandorlato pag. 418.
 Tortelline all'italiana pag. 418.
 Biscotto piemontese pag. 418.
 Gateau sabli alla Chantilly pag. 419.
 Pasta d'albicocche pag. 419.
 Marmellata di banana pag. 419.
 Crema angelica pag. 419.
 Frittelle di semolino pag. 420.
 Frittelle di mele pag. 420.
 Frittelle di mele ranette al caramel pag. 421.
 Frittelle di mele alle visciole pag. 421.
 Frittelle alla romana pag. 421.
 Crema di vainiglia gelata pag. 421.
 Soffiato alla vainiglia pag. 423.
 Soffiato al cioccolato pag. 423.
 Soffiato di cacao pag. 423.
 Soffiato di semolino pag. 423.
 Soffiato di frutta pag. 423.
 Soffiato alla portoghese pag. 423.
 Soffiato di mandorle pag. 423.
 Soffiato di nocciuole pag. 423.
 Soffiato di noci pag. 424.
 Soffiato di riso alla vainiglia pag. 424.
 Soffiato al caffè pag. 424.
 Bignoli pag. 429.
 Crema d'assenzio pag. 432.
 Kouglhof alla viennese pag. 432.
 Crema inglese pag. 434.

Gelati.

Gelato di uova col caffè pag. 152.
 Gelato di cioccolatta pag. 195.
 Gelato di limone pag. 195.
 Gelato di fragole pag. 196.
 Gelati alla panna pag. 196.
 Gelato al banana pag. 419.
 Gelato misto all'italiana pag. 431.

Bibite, liquori, vini, sciroppi, ecc.

Zabaglione alla crema pag. 158.
 Zabaglione schiumoso in stampo pag. 158.
 Punch alle uova pag. 190.
 Punch reale pag. 191.
 Punch inglese pag. 191.
 Wist pag. 191.
 Sciroppo di Punch pag. 191.
 Vino brulé pag. 191.
 Bevanda alla bavarese pag. 191.
 Vino colle uova pag. 191.
 Bevanda di caffè pag. 192.
 Sapajean pag. 192.
 Bibita di lamponi pag. 192.
 Sciroppo di mandorle pag. 192.
 Latte di mandorle pag. 192.
 Sciroppo di limone pag. 192.
 Limonata in polvere pag. 192.
 Bevanda di The pag. 194.
 Estratto di caffè pag. 194.
 Agro di cedro pag. 196.
 Ratafià di ciliege pag. 197.
 Ratafià di ginepro pag. 197.
 Rosoli pag. 197.
 The di foglie di fragole pag. 202.
 Sciroppo di vino pag. 202.
 Dei sciroppi in generale pag. 221.
 Sciroppo di agresto pag. 221.
 Liquore di tartufi pag. 226.
 Sabbaglione pag. 227.
 Limonata russa pag. 231.
 Sciroppo di limone pag. 232.
 Limonata pag. 234.
 Sciroppo di Punch pag. 234.
 Rosolio crema di anice pag. 235.
 Limonata spumante pag. 243.
 Limonata gazzosa pag. 243.
 Sciroppo d'aranci o di limoni pag. 243.
 Sciroppo di vainiglia pag. 243.
 The: maniera di prepararlo pag. 246.
 Rosolio-crema di vainiglia pag. 246.
 Sciroppo di caffè, che può servire a preparare
 il caffè ed anchè per il caffè col latte pag. 248.
 Sapajean, specie di zabaione, pag. 250.
 Sciroppo d'aceto con odore pag. 250.
 Sciroppo di Ribes pag. 252.
 Liquore stomatico di noci pag. 253.
 Vino pag. 367.
 Acqua di violetta pag. 367.

Sciroppo alla violetta pag. 267.
 Caffè di barbabietole pag. 378
 Acqua di Seltz pag. 388
 Proporzioni per l'acqua di Seltz pag. 388.
 Acquavite pag. 388.
 Aranciata pag. 402.
 Assenzio romano pag. 402.
 Infusione vinosa d'assenzio pag. 402.
 Birra pag. 406.
 Caffè falso pag. 406.
 Vino di banani pag. 406.
 Soda Champagne pag. 410.
 Acqua di fiori d'arancio pag. 418.
 Punck pag. 422.
 Punck al kirsch pag. 422.
 Orzata pag. 422.
 Caffè d'avena pag. 429.
 Pudding d'harrow-root pag. 429.
 Tisana d'avena pag. 430.
 Sciroppo d'aceto pag. 430.
 Sciroppo d'acetosa pag. 430.
 Granatina pag. 431.
 Bevanda gazosa pag. 432.
 Ratafià pag. 432.
 Sciroppo d'agresto pag. 432.
 Sciroppo d'asparagi pag. 432.
 Sciroppo digestivo pag. 432.
 Assenzio pontico pag. 432.
 Assenzio marino pag. 432.
 Anisetta di Bordeaux pag. 432.
 Alcherines pag. 433.

Ingredienti.

Aceto pag. 5.
 Agresto pag. 5.
 Sale pag. 12.
 Strutto pag. 12.
 Olio pag. 12.
 Assiè pag. 13.
 Aromi pag. 402.
 Polvere di vino pag. 404.

Pane, gallette, grissini e paste da minestra.

Il pane pag. 394.
 Paste per minestre pag. 366.
 Galletta alla brettone pag. 409.
 Pane di lievito di potassa pag. 411.
 Grissini pag. 414.

Grissini Gianduia pag. 414.
 Gallette all'inglese pag. 422.
 Biscotto di mare pag. 429.

Nozioni utili.

Carni pag. 8.
 Farina pag. 10.
 Erbe odorose pag. 11.
 Bagno Maria pag. 13.
 Cottura pag. 13.
 Concia pag. 14.
 Conservazione di vivande cotte, e di ingredienti pag. 14
 Flambare pag. 14.
 Farsire pag. 14
 Foglietta pag. 15
 Imbiancare pag. 16
 Infusione pag. 15
 Macerare pag. 15.
 Mezzetto pag. 15
 Nozioni diverse pag. 140.
 Metodo per fare la pasta sfogliata pag. 156.
 Nuovo modo di cuocere il pesce pag. 200.
 Prezzemolo, modo di conservarlo per l'inverno pag. 201.
 Modo di fare il vino bianco che imita lo Sciam-pagna pag. 202.
 Modo di preparare i crostini di pane pag. 205.
 Avvertenze generali pag. 223.
 Conservazione del selvaggiume a pelo ed a piuma pag. 227.
 Conservazione delle uova pag. 228.
 Metodo per cuocere le castagne pag. 234.
 Aceto. Modo di fabbricarlo e di conservarlo buono per gli usi di famiglia pag. 244.
 Aceto, ottimo, economico e subito fatto pag. 246.
 Uva: come si conservi pag. 246.
 Chiarificazione dell'aceto rosso pag. 248.
 La cucina attraverso i secoli pag. 254.
 L'igiene in cucina pag. 255.
 Alimentazione e carne pag. 259
 Le carni del bue "manzo" pag. 259.
 Utensili di cucina pag. 281.
 Rimedi per le scottature pag. 282.
 Curiosità storiche pag. 352.
 Sostanze alterate pag. 365.
 Infusione dolce per la pelle pag. 367.
 Massime e sentenze pag. 368.
 Aceto pag. 386.
 Aceto di birra pag. 386.

Conservazione dei vini pag. 396.
 Materie con cui possono alterarsi i vini pag. 396.
 Mezzi per togliere i cattivi gusti alle botti pag. 397.
 Modo di nettare le anguille pag. 403.
 Forno per il pane pag. 404.
 Aceto per profumare salse, insalate, ecc. pag. 405.
 Aceto artefatto pag. 405.
 Note storiche pag. 406.
 La temperatura del forno pag. 407.
 L'argento e il piombo in cucina pag. 416.
 Zoccoli in grasso ecc. pag. 424.
 Zoccoli, gradinate, ecc. pag. 422.
 Modo di preparare il pastigliaggio pag. 427.

Preparati chimici assimilabili alle sostanze alimentari.

Olio essenziale di limone pag. 244.
 Acido acetico pag. 386.
 Ammoniaca pag. 388.
 Albumina pag. 388.
 Alcool pag. 6 e 389.
 Anilina pag. 390.
 Allume pag. 390.
 Bicarbonato di potassa pag. 403.
 Bicarbonato di soda pag. 403.
 Acido salicilico pag. 403.
 Acqua albuminosa pag. 406.
 Essenza di fiori d'arancio pag. 432.

Pezzi montati (con illustrazioni).

Una cucina modello pag. 9.
 La tavola apparecchiata pag. 17.
 Costolette di vitello alla Visconti pag. 21.
 Salmone montato sopra uno zoccolo in bella vista pag. 25.
 Capponi arrosto con crescione, montati al crostone pag. 29.
 Guarnizioni per piatti di lusso pag. 33.
 Spinaci guarniti di uova affogate (Pochées) con crostini pag. 37.
 Testa di cinghiale in galantina per i grandi " Buffets „ pag. 41.
 Filetto di bue alla moderna montato su zoccolo pag. 43.
 Il tavolo di cucina pag. 49.
 Filetto all'italiana pag. 53.

Cervella alla " Villeroy „ con petit patès (pasticcini alla " purée „ di caccia) pag. 57.
 Rombo (" Turbot „) in bianco salsa olandese pag. 61.
 Disegno del manzo e suoi tagli, parte esterna pag. 65.
 Galantina di pollastro su zoccolo pag. 69.
 Galantina di fagiano alla principessa su zoccolo per " Buffets „ pag. 73.
 Pane di caccia in bella vista per " Buffets „ pag. 77.
 Pollo alla cavaliere in fricassea pag. 77.
 Buffet per sala da pranzo pag. 81.
 Funghi ripieni alla provenzale pag. 85.
 Piccole crostate alla finanziaria pag. 89.
 Schiuma (*Abousse*) di pernici alla Margherita pag. 93.
 Capponi alla romana pag. 97.
 Trota salmonata alla Duilio pag. 101.
 Tacchino freddo alla perugina pag. 105.
 Cotolette di capriolo all'astigiana pag. 109.
 Filetti di manzo alla fiorentina pag. 114.
 Testa di vitello alla fiori pag. 117.
 Bocconcini (*Bouchées*) alla contessa pag. 117.
 Quaglie alla Cavour su crostata pag. 121.
 Rocchio di storione alla romana pag. 125.
 Pane di fegato alla reale pag. 129.
 Certosina di perniciotti alla diplomatica pag. 133.
 Chauffroix di filetti di lepre alla gelatina pag. 137.
 Timballo di maccheroni alla gran cacciatore pag. 141.
 Trionfo di ariguste e gamberi pag. 145.
 Chauffroix di allodole ai tartufi pag. 149.
 Chauffroix di beccaccie pag. 153.
 Rollatine di vitello alla Depretis pag. 157.
 Filetti di pollo alla Melegari pag. 161.
 Lingue di manzo alla scarlatta guarnite di gelatina pag. 169.
 Galantine di beccaccini alla Borghese pag. 177.
 Aspic alla marinara pag. 185.
 Lingua di montone pag. 193.
 Tronconi di salmone alla moderna pag. 201.
 Insalata di filetti di sogliole alla Torlonia pag. 209.
 Scaloppine di daino pag. 217.
 Pasticcio freddo di fagiano alla diplomatica pag. 225.
 Pasticcio di fegato grasso all'italiana pag. 233.
 Chauffroix di perniciotti alla gelatina pag. 241.
 Chàufroix di filetti di piviere alla Cairoli pag. 245.

Chaufroix di fagiano alla gelatina pag. 249.
Animelle di vitello alla Visconti-Venosta pag. 257.
Albicocche alla romana pag. 261.
Cotolette di gamberi alla Vittoria pag. 265.
Scaloppine di pollame al riso pag. 269.
Piccioni alla giardiniera pag. 273.
Charlotte russa con pistacchi pag. 277.
Gateau napoletano guarnito pag. 281.
Charlotte di pere alla palermitana pag. 285.
Turbante di filetti di pollame alla Boncompagni pag. 289.
Savarino all'ananasso pag. 293.
Plum-Pudding (o budino all'inglese) al punch pag. 297.
Filetti di sogliole all'italiana pag. 301.
Pannequets meringati alla siciliana pag. 305.
Croquembouche di mandorle pag. 309.
Cotolette d'agnello alla Perigueux pag. 313.
Gateau al Monte Bianco pag. 317.
Gateau nobile pag. 321.
Gateau alla Margherita pag. 329.
Crema bavarese alla primaverile pag. 33.
Prosciutto abragiato alla reale pag. 337.
Noce di vitello alla giardiniera pag. 341.
Arrosto d'agnello pag. 345.
Gateau Garibaldi all'ananasso pag. 349.
Petto di tacchino all'ambasciatrice pag. 353.

Filetto di bue freddo alla giardiniera pag. 357.
Tacchino all'imperatore pag. 361.
Carrè di vitello allo spiedo pag. 365.
Galantina di pollo all'inglese pag. 369.
Prosciutto decorato pag. 373.
Cespuglio di piccoli astachi pag. 377.
Cespugli di tartufi pag. 401.
Arrosto di pollastre al crescione pag. 409.
Fegato grasso ai tartufi pag. 424.
Galantina di pollastro all'italiana pag. 433.

Asticciuole per guarnizioni con illustrazioni

Asticciuola cornucopia pag. 385.
Asticciuola a fiori pag. 385.
Asticciuola a cetra pag. 385.
Asticciuola a pugnale pag. 393.
Asticciuola ad aquila pag. 393.
Asticciuola a giglio pag. 393.
Asticciuola a freccia pag. 405.
Asticciuola a vaso pag. 405.
Asticciuola a corona pag. 405.
Asticciuola a frutto di pino pag. 413.
Asticciuola ad ancora pag. 413.
Asticciuola in bella vista pag. 413.
Asticciuola ad ascia pag. 417.

